

# お好み焼き

南中学校 2年 きりた 切田 なおや 直也

使った特産物：サトイモ キャベツ

材料 4人分

キャベツ・・・600g  
もやし・・・1袋  
サトイモ・・・中4個  
卵・・・4個  
水・・・200ml  
お好み焼き粉・・・200g  
天かす・・・30g  
プロセスチーズ・・・4個  
豚バラ肉・・・250g  
お好み焼きソース・・・160g  
マヨネーズ・・・60g  
かつお節・・・4g  
青のり・・・1g



## 【作り方】

- ① キャベツは千切り、チーズは1cm角に切っておく。
- ② サトイモは皮をむき、大きめのボウルにすりおろす。卵と水を加え良く混ぜる。
- ③ ②にお好み焼き粉、キャベツ、もやし、天かす、チーズを入れてよく混ぜる。
- ④ 温めたフライパンに豚肉を並べ、肉の上に生地をのせて、ふたをして焼く。
- ⑤ 皿に盛り、好みでソース、マヨネーズ、かつお節、青のりを添える。

## 料理のアピールポイント

サトイモをすりおろして生地に入れ、ふわふわにしました。