

**レシピ名：**さげゲキウマあげ \*参加資格外（応募者幼稚園児）のため審査対象外

**材料（1人分）**

材料名	分量（単位）	材料名	分量（単位）
さげ切身	1切れ	塩	少々
じゃがいも（スライス）	適量	こしょう	少々
チーズ	適量	揚げ油	適量
パン粉	適量		
卵	適量		
小麦粉	適量		

**作り方（箇条書きで簡潔にお書きください。）**

- ①さげ切身をなるべく薄くスライスにし、塩、コショウをふる
- ②じゃがいもは皮をむきスライスにしてレンジで柔らかくしておく
- ③さげとじゃがいもでチーズを挟み、小麦粉をまぶし、溶いた卵につけ、パン粉をまぶして揚げ油で揚げる

**調理のポイント・コツ**

さげ、チーズ、じゃがいもの組み合わせは子ども達は大好きで、じゃがいもスライスがシャキシヤキの歯ごたえがアクセントになり、美味しい。大人気。

**レシピの生い立ち・コンセプト**

さめても美味しいので、早めに作っておける。作る側もラク。

**料理イメージ**



学校名

石巻みずほ幼稚園 年長

氏名

森田 圭（もりた けい）さん