


献立名	のりまる（八名丸さといものり塩チップス）	
	<p style="text-align: center;">調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さといもやれんこんは、包丁またはスライサーでできるだけ薄く切って揚げることで、パリッと仕上がります。</li> <li>・ 大豆ではなく、えだまめで作ってもおいしいです。</li> </ul>	
地場産物の紹介	<p>〈八名丸さといも〉</p> <p>愛知の伝統野菜のひとつで、新城市の八名地区の一畝田で初めて作られたさといもです。大きくて丸い形をしており、やわらかくねばりけがあるのが特徴です。揚げることで、さといもが苦手な子ども食べやすいようです。</p>	

材料名	分量（4人分）	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>さといも</u></li> <li>・ れんこん</li> <li>・ ウィンナーソーセージ</li> <li>・ 蒸し大豆</li> <li>・ 油</li> <li>・ 青のり</li> <li>・ 塩</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 280g</li> <li>・ 80g</li> <li>・ 80g</li> <li>・ 60g</li> <li>・ 適量</li> <li>・ 0.6g</li> <li>・ 適量</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① さといも、れんこんは輪または半月に薄切りにして、水にさらし水気を切っておく。ウィンナーソーセージは1cm幅に切る。</li> <li>② ①と大豆を160℃くらいの油で揚げる。</li> <li>③ 青のりと塩を合わせ、②を混ぜ合わせる。</li> </ol>

※二重下線は地場産物です。

【栄養価（1人分）】

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩
kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
219	6.5	15.2	24	1.1	3	0.15	0.05	16	3.2	0.4

※中学生の給食量を目安にしています。