

## 大豆とじゃこの甘辛揚げ

材料（中学生4人分）			
材 料 名	使用量（目安）	使用量	備 考（作り方など）
蒸し大豆		100g	① 蒸し大豆に片栗粉をまぶして 180℃で約2分油で揚げる。
片栗粉	大さじ1~2	20g	
揚げ油		適量	② ちりめんじゃこは乾煎りする。
ちりめんじゃこ		40g	③ 鍋にAの調味料を入れて煮立てる。
A	上白糖	大さじ2	④ ③に揚げた大豆と乾煎りしたちりめんじゃこを入れてからめる。
	しょうゆ	小さじ2	
	酒	小さじ1強	
	みりん	小さじ1強	

\* 水煮大豆を使用することもできます。

\* 調味料や具材の量はお好みで調整してください。