★鶏つくねの甘辛煮

令和２年

【材料】（子ども１０人分）

鶏ひき肉	５００ｇ
ねぎ	５０ｇ
おろししょうが	少々
卵	１個
片栗粉	大さじ３
●水	１５０cc
●砂糖	小さじ２
●みりん	大さじ１強
●しょうゆ	大さじ１強

【作り方】

① ねぎを小口切りにする。
② 鶏ひき肉、ねぎ、しょうが、卵、片栗粉を混ぜる。
③ ●を鍋に煮立てて、②をひとくち大に丸めて、落としていく。
④ 中まで火が通ったらできあがり。

※ふわふわの団子で食べやすいです。

子ども１０人分は
大人３～４人分です。

善通寺市　子ども課