

リーちゃん賞

カリカリもちー

考案者 的場 けいすけ さん



【食べきり・使いきりポイント】

余りがちな餃子の皮と餅を使いました。

子どもと一緒に楽しく料理ができるメニューにしました。

皮に包んで揚げる簡単メニューです。

レ シ ピ (2人分)

◆材料・分量

餃子の皮	10枚
餅(8等分に切ったもの)	10個
あんこ、きなこ、チーズ等	お好みの量
揚げ油	適量

◆作り方

- 1 餅を8分の1サイズに切る。
- 2 餃子の皮に餅と好きなものをのせる。
- 3 水をつけて包む(子どもは包むと言うよりも握ってました。形はいびつですが美味しくできます。)
- 4 少量の油で揚げ焼きする。

【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課
TEL: 03-5654-8273