

## 魚のサクサク包み

### 【材 料】4人分

春巻きの皮	10枚入1袋	
かつお	30gくらいのもの10切	
醤油	小さじ1	
酒	小さじ1	
おろししょうが	少々	
スライスチーズ	5枚	半分に切る
小麦粉	小さじ1	



### ★色んなお魚で★

給食では最近スーパーなどでも見られる“もうかさめ”を使っていますが、今回紹介したかつおはもちろん鮭などでも美味しいです  
季節の旬なお魚でぜひ作ってみてください

### 【作り方】

- ①かつおに醤油・酒・おろししょうがで下味をつけておく
- ②スライスチーズで①を挟むようにして包み春巻きの皮で巻く
- ③小麦粉と適量の水で作ったのりで止める
- ④多めの油で両面を返しながら弱火でじっくり火を通す（揚げても良いです）
- ⑤皮がきつね色になったら出来上がり！

👉チーズが溶け出してしまうないように皮の両端をしっかり折り込んで巻いてください

