

## 【手作りハンバーグ】



調理員さんの愛情がこもった手作りハンバーグです。タレをかけていただきます。



くりっち

### 材料（4人分）

豚ひき肉	250g	
しょうが	1/3かけ	
たまねぎ	1/4個	
長ネギ	1/2本	
しょうゆ	小さじ2	
パン粉	大さじ1	
牛乳	大さじ1	
片栗粉	少々	
A {	しょうゆ	小さじ2
	みりん	小さじ2
	三温糖	小さじ1
	片栗粉	小さじ1/2
	水	70ml

秋には、刻んだれんこんをハンバーグに入れ、シャキシャキ感を味わえる手作りハンバーグを給食でだしています。



いもっち

### 作り方

1. たまねぎと長ネギはみじん切り、しょうがはすりおろす。
2. 豚ひき肉に1と、しょうゆ・牛乳・パン粉・片栗粉を合わせてよく練る。
3. 1人分の種を手にとり、手と手の間で投げ合い空気を抜く。
4. 真ん中を少しくぼませて、オーブン（200度）で25分焼く。
5. 鍋にAの調味料を合わせ、火にかけてタレを作る
6. 焼き上がったハンバーグにタレをかけて、できあがり。