

ジャンボあげぎょうざ

【材料】約20個分

豚ひき肉	200g	}	
キャベツ	200g		
塩	小さじ1/2		
にら	50g	}	A
にんにく	1かけ		
しょうが	1かけ		
しょうゆ	大さじ1		
塩	小さじ1/2		
ごま油	小さじ1		

餃子の皮 (大きめ)	20枚
揚げ油	適量



【作り方】

①キャベツをみじん切りにしてボウルに入れたら塩をふって10分おく。

②にらは1cm幅、にんにく、しょうがはみじん切りにする。

③①の水気をきってから豚ひき肉、②、Aの調味料を加えて混ぜる。

④餃子の皮に③をのせて皮の周りを水でぬらし、二つに折って具を包む。

⑤中温の油で揚げる。

作り方③



作り方④-2



作り方④-1



作り方⑤



給食では直径12cmの皮を使用しています。