

# すくすく人気レシピ紹介

H26年11月

今月はじゃこやきをご紹介します。  
生地に味がついているので、そのままでも美味しく食べることができます。  
ご家庭でも是非お試しください☆

## じゃこやき (3~4人分)

生地	{	薄力粉	…36g	{	じゃこ	…お好みの量
		片栗粉	…18g		小ネギ	…お好みの量
		胡麻油	…4g			
		水	…75g			
		顆粒だし	…小さじ1/6			

- ① 小ネギは小口切りにカットする。
- ② 生地を材料をよく混ぜ、カットした小ネギも加えて混ぜる。
- ③ フライパンに油をしき、生地を流した上からじゃこを散らす。
- ④ 両面を良く焼いて完成。