

第17回 ひのっ子シェフコンテスト  
銀賞受賞作品

「秋のつめこみ 隠し味コロッケ」



作り方

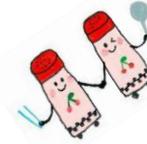
- ①さつまいもの皮をむいて水で洗う
- ②さつまいものを切ってゆでる。
- ③ゆでたさつまいもをつぶし、牛乳を加える。
- ④きなこはちみつ入れてかきまわす。
- ⑤コロッケのようにまるめる(④を!)  
その時に中に甘栗を入れる!
- ⑥小麦粉を水でとかし、その中に⑤をつける。 ← たまごも一緒にとかし
- ⑦きなこパン粉にコロッケをかけてあげる。

2人が好きなコロッケときなこをコラボしました

隠し味できなこを入れました。

秋の食材をつめ込んだコロッケです!!

完成!



まん中に栗が入っている。(まるごと)



材料 (4人分)

さつまいも	1本 (500g)	パン粉	適量 (40g)
天津甘栗	8個 (おき栗で可)	サラダ油(揚げ油)	適量 (250g)
牛乳	20~50 cc	小麦粉	適量 (40g)
きなこ(隠し味)	大さじ2	水	適量
きなこ(ころも)	大さじ2	たまご	1個
はちみつ	大さじ1		

~私たちが考えました!~

滝合小学校 六年生

いのうえ ここな  
**井上 心和さん**  
かとう あみ  
**加藤 杏実さん**

★日野産食材を使ったポイントは?

さつまいもの甘さと、栗の甘さを混ぜ合わせました!



「ひのっ子シェフコンテスト」は、小学生を対象に学校給食で食べたいメニューを考案してもらい、食べることや食材の大切さを感じることで、食への関心を高め、心身共に健康な子どもを育てることを目的として毎年開催しています。