



松風焼き(まつかぜやき)

岩城小名物の松風焼きです。
鶏むね肉をつかったみそ味の
和風ハンバーグです。

材料 (5人分)

・鶏肉	300g	・ねぎ	60g
・たまねぎ	70g	・しょうが	3g
・パン粉	35g	・みそ	25g
・砂糖	5g	・たまご	半分～1個
・酒	二さじ1	白ごま・ああのり	適量

作り方

- ①オーブンを温めておく。
- ②ねぎ、たまねぎはみじん切りにしておく。
- ③鶏ひき肉にすりおろした生姜、たまねぎ、ねぎを加えてひき肉をよくこねます。
- ④たまご、パン粉、みそ、砂糖を加えてよく混ぜます。(しっかりこねます)
- ⑤四角いオーブン皿にたいらに敷き詰めて、白ごま、ああのりの順に上からふりかけます。(給食では始めからのせて焼いています。)
- ⑥焼き上がったら、食べやすい大きさに切って出来上がりです。