

## 下諏訪町保育園給食レシピのご紹介

# ココアタフィ

### <材料>

(おとな2人・こども2人分)

茹で大豆	270g	ゆでこぼしておく
片栗粉	36g	大豆に漬けて揚げる
揚げ油	適量	
砂糖	42g	
ココア	1.5g	
塩	少々	

### <作り方>

- 1 鍋にたっぷりの湯を沸かし、茹で大豆を茹でる。  
(好みの堅さに茹でる)
- 2 水を切った大豆に片栗粉を漬けて、油で揚げる。  
(唐揚げにする)
- 3 ボールに砂糖、ココア、少量の塩を混ぜあわせておく。
- 4 揚げた大豆に3のココア砂糖をまぶしてできあがり。

