

和風ハンバーグ



甘辛く味付けをした大根おろしのソースでいただくハンバーグは、洋食・和食、どちらにでもピッタリ主菜部門、大人気のメニューです

材料(4人分)

合いびき肉 400g
玉ねぎ 1個
たまご 1個
パン粉 適量
牛乳 適量
塩 少々
こしょう 少々

調味料

水 150cc
塩 少々
砂糖 20g
しょう油 50cc
大根 1/5本
片栗粉 適量

1・玉ねぎはみじんぎりにし、材料をあわせ、ねばりが出るまで、よく練る



2・1を俵型に形成する



3・2を焼く



4・調味料をあわせ煮たたて片栗粉でとろみをつけ、おろした大根を入れる



5・焦がさないように焼いた3に、4をかけたら出来上がり



給食で提供する和風ハンバーグは、栄養価を考えて、大豆を煮てみじん切りにした物や、にんじんを入れます。約500個のハンバーグをひとつひとつ手作業で形成し、オーブンでじっくり焼きます。愛情たっぷりのハンバーグを提供しています。

ポイント

ソースに入れる大根おろしは、かるく水分をきっておきましょう
肉を練る時は牛乳で調節し、少しやわらかめに仕上げましょう