揚げぎょうざ

材料（４人分）		切り方	作り方
豚ひき肉	160ｇ		①ひき肉に長ネギ～ごま油までを加え、混ぜ合わせる。 ②あんを4等分にし、ぎょうざの皮で包む（なるべく空気が入らないようにする） ③170℃の油で揚げる。 給食のぎょうざの皮は特注サイズです。 普通の大きさの皮で作る場合は個数を増やしてください。
長ネギ	15ｇ	みじん切り	
にら	15ｇ	みじん切り	
キャベツ	80ｇ	みじん切り	
にんにく	1.2ｇ	みじん切り	
しょうが	1.2ｇ	みじん切り	
しょうゆ	小さじ2/3		
塩	小さじ1/3		
ごま油	小さじ1/3		
ぎょうざの皮	4枚		
揚げ油	適量		