じゃがいもいももち

～材料～

じゃがいも	5～6個
片栗粉	大さじ1
塩	小さじ4/1
バター	大さじ1

①皮をむいたじゃがいもを、柔らかくなるまで茹でる。
②水をよく切り、塩を入れてつぶす。
③片栗粉を混ぜ入れ、12等分に分けて平らな団子を作る。
④フライパンにバターを溶かし、表面に焦げ目がつくまで焼く。
＊北海道で生産されているじゃがいもの品種は５０以上あります。
＊品種によって食感や味が違うので、色々なじゃがいもでいももちを作って、食べ比べてみましょう。