

給食レシピ
のご紹介

さつまいもの おやき

<材料>

<分量>

約 15 個分

さつまいも	600 g
砂糖	25 g
塩	適量
白玉粉	60 g
生クリーム	35cc
有塩バター	55 g

<作り方>

- ① さつまいもの皮をむき、約 1cm 輪切りにする。
(さつまいもはすぐに変色するので、切ったらすぐに水にさらしておく)
- ② さつまいもをつけていた水を捨て、耐熱皿に切ったさつまいもを入れ、電子レンジで柔らかくなるまでレンジアップする。
- ③ 柔らかくなったさつまいもをマッシャーでよく潰す。
- ④ さつまいもが熱いうちに、バター・砂糖・塩を入れ混ぜる。
- ⑤ 水で少し溶かした白玉粉を入れる。
- ⑥ 生クリームは少しずつ入れ、成形できる位のなめらかさにする。
※一気に全部入れないように注意！柔らかくしすぎると成形がしにくく、出来上がりも崩れやすくなります。
- ⑦ ★オーブンの場合

200℃で予熱し、10分焼く

焦げ目が欲しい場合はオーブントースターで表面を焦がす

★フライパンの場合

熱したフライパンに分量外のバターを少し入れ溶かす。

⑥を並び入れ、少し焦げ目が付いたら裏返し、両面焼く



さつまいもの美味しい季節になりました★
子ども達が収穫したさつまいもを使って
「さつまいものおやき」を午後のおやつに提供して
います。おうちでも作って見てください☆彡

