

さつまいもを使ったレシピ

さつまいもごま春巻き



※イメージ写真

幼稚園のおすすめ

クッキングメニューで

●材料（240本分）

さつまいも……………8～10本
春巻きの皮……………60～70枚
すりごま（白）……………1袋
すりごま（黒）……………1袋
バター……………1箱（200g位）
砂糖……………160～200g
揚げ油……………500～800cc
小麦粉（のりづけ用）…20～30g

●作り方

- ①さつまいもの皮をむき、細かく切って茹でる。
- ②春巻きの皮を1/4に切る。
- ③茹であがったさつまいもをつぶし、バターを加えてペースト状にする。
- ④③を2等分し、一方にすりごま（白）、一方にすりごま（黒）を加えてよく混ぜる。
- ⑤春巻きの皮に⑤をのせ、小麦粉でのり付けをつけし、スティック状に丸める。
- ⑥⑤をホットプレートでこんがり揚げ焼きをする。

（三川幼稚園より提供）

でっかいさつまいもパン

●材料

さつまいも
蒸しパンミックス
水



※イメージ写真

幼稚園のおすすめ

クッキングメニューです！

●作り方

- ①さつまいもの皮をむいて、サイコロ状に切る。
- ②市販の蒸しパンミックスにさつまいもを加え、まんべんなく混ぜる。
- ③ホットプレートにクッキングシートをしいて、②を流し入れる。
（クッキングシートで箱型を作っておく）
- ④ホットプレートに水を少し入れ、蒸し焼きにする。

●コメント

大きなケーキに子どもたちは大喜びです。

（山梨幼稚園より提供）