



柏市立保育園給食レシピ



お月見スイートポテト

☆分量目安☆

6個分

材料名	使用量	切り方等
さつまいも	正味300g	皮をむいて、大きめに切る。
バター	20g	
砂糖	25g	
牛乳	30g	

《作り方》

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹で、水気を切る。
- ② さつまいもは熱いうちにつぶし、バター、砂糖を加えて混ぜる。
- ③ 牛乳を丸めやすいかたさになるように調整して入れる。
- ④ 食べやすい大きさに丸める。
- ⑤ オーブンで約180℃15分程度、きつね色に焼く。
(オーブンの状況により調節してください。)

～ポイント～

- ・少し焦げ目をつけたい場合は、みりんや卵黄などをはけなどで塗るときれいに仕上がります。
- ・月をイメージして丸い形にしてもよいです。

