別　紙

献立名　　さつまいもの黄金焼き（おうごんや）

保育所（園）名　北杜市立みどり保育園

食　品　名	１人分　g（可食量）	10人分　g（購入量）	調　理　方　法
さつまいも 小麦粉 三温糖 バター	40 2.2 2 1	430 22 20 10	① さつまいもは切って柔らかく茹でる。 ② ①の水分をとばしたら、マッシャーで潰して小麦粉と三温糖を加えてよく混ぜる。 ③ 生地をまとめ、太めの棒状にする。 ※まとまりにくい場合は、水で調節する。 ④ ２ｃｍ幅の輪切りにして天板に並べる。 ⑤ バターをのせ、オーブンでこんがり焼き色がつくまで焼く。

ｴﾈﾙｷﾞｰKcal	たんぱく質 g	脂質 g	ｶﾙｼｳﾑmg	鉄mg	塩分 g
73	0.7	0.9	15	0.3	0.0

アピールポイント

・シンプルな食材で簡単に作れます。

・棒状にして輪切りに切るだけなので、成形に時間がかからずお手軽に作れます。