

おすすめメニュー

			【献立の例】 <ul style="list-style-type: none"> ★ ごはん ★ 鶏肉のデミグラスソース煮 ★ キャラメルポテト ★ 丸麦と野菜のスープ 	
料理名	キャラメルポテト		対象学年等	小学校3、4年生
材料	4人分（g）	切り方等	【作り方】 <p>①さつまいもを1.5cm程度の角切りまたは厚めの厚めのいちよう切りにする。</p> <p>② ①を175℃の油で素揚げにし、油をきる。</p> <p>③小鍋にバターを入れて、焦げないように煮溶かし、素揚げしたさつまいもにからめた後、グラニュー糖を全体に振り混ぜたら できあがり！</p>	
さつまいも	240	角切り		
揚げ油	適量			
バター	9			
グラニュー糖	7.2			



「おすすめポイント・調理のポイント等」

- ・バターは有塩バターを使用します。
バターの塩味が、さつまいもと砂糖の甘みを引き立ててくれます。
- ・砂糖に水を加えて煮溶かし、そこへバターを加えてさらに溶かし、それを素揚げしたさつまいもにからめる方法もあります。