

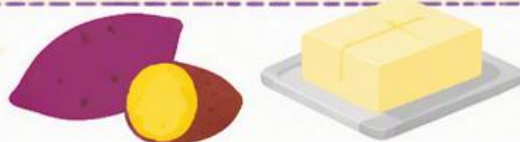
作ってみよう!

おうちで給食レシピ

キャラメルポテト



バターを使用するので、
大学芋とは違った風味を
楽しむことができます。
さつまいもの時期にどうぞ!



材料	5人分正味 g(中学年)※	切り方・下処理
さつまいも	450	皮つき角切り
揚げ油	適宜	
バター	35	
砂糖	35	
水	少々	

●● ※給食用の分量です。ご家庭で作る際は調整が必要な場合があります。 ●●●●●●

🍳 作り方

- 1 切ったさつまいもを水にさらす。
- 2 さつまいもの水気をしっかり切り、油で揚げる。
- 3 バター～水を加熱し、タレを作る。
※しょうゆをほんの少し足しても良いです。
- 4 揚げたさつまいもに、タレをからめてできあがり。

