



デザート

おうちdeきゅうしょく

まめかりんとう

※材料名

2月19日登場

大豆（水煮） 100g

さつまいも 150g

片栗粉 小さじ1

揚げ油 適量

砂糖 大さじ2

牛乳 大さじ1

*分量は5人分です。



- ①さつまいもを素揚げする 160℃ 4分
- ②大豆に片栗粉をつけ揚げる 160℃ 4分
- ③砂糖と牛乳を少し粘り気が出るまで加熱し、たれを作る
- ④揚げたさつまいもと大豆を③のたれにからませる

*ほんのり甘い味つけなので、大豆が苦手なお子様でも食べやすく、給食でも人気メニューの一つです。ご家庭でもぜひ、お試しください。

