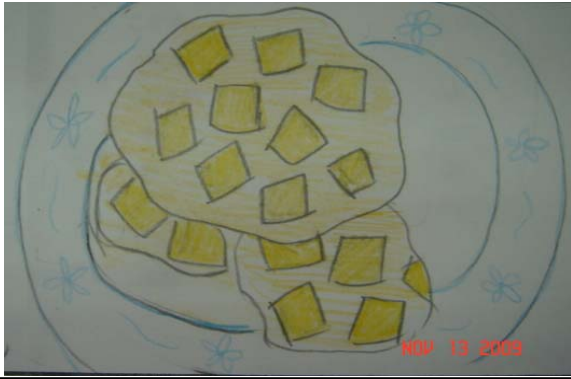


# 献立名： おにまんじゅう なごやふう

〇〇〇〇に食べさせてあげたい！ おにまんじゅう

## <できあがり図>



## <材料> (5人分)

さつまいも・・・375g  
小麦粉・・・・・・・・100g  
砂糖・・・・・・・・100g  
水・・・・・・・・75cc  
塩・・・・・・・・少々

## <用意する道具>

ボウル2こ、はかり、ザル、ゴムベラ  
蒸し器、クッキングシート、スプーン  
包丁、まな板

## <作り方>

- 1 さつまいもは厚めに皮をむき、1cm角に切り、水にさらします。  
10分ほどさらしたザルにあけて水気を切っておきましょう。
- 2 ボウルに小麦粉と砂糖を混ぜ、水・塩を加え、1のさつまいもを水気を切って加えて混ぜます。
- 3 クッキングシートに、2をスプーンですくいおき、蒸し器で10分蒸します。

## <気をつけることやポイントなど>

このおにまんじゅうの特徴は、膨らまないのが名古屋風のおにまんじゅうです。  
蒸し器におにまんじゅうを並べるとき、蒸し器の中部分を調理台におき、作業をする。また、蒸し終わったら、火からはずし調理台に置く。火をかけたままの作業は、やけどの原因になるので注意をする。

班で係り分担を決め、責任ある行動がとれるようにする。