


献立名	おさつクリームサンド	
	<p style="text-align: center;">調理のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水分を飛ばしてクリーム状になるくらいまで焦げないように煮詰める。 ・冷めると少しかたくなるので、少しやわらかめで火を止める。 ・ ・ 	
ひとことアドバイス	旬のさつまいもを使って作ります。さつまいもの甘さがパンとよく合い、給食の思い出の1品となるメニューです。	

材料名	(4人分分量)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・サンドイッチロール ・さつまいも (皮を剥いたもので) ・牛乳 ・生クリーム ・上白糖 	<ul style="list-style-type: none"> 4本 150g 60g 40g 24g 	<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもは少し厚めに皮をむいて細かく切っておく。 ・鍋に牛乳・上白糖・さつまいもを入れて火にかける。(ゆっくり混ぜながら) ・沸騰してさつまいもが溶けるようになってきたら、弱火にして焦げないように混ぜながら煮詰めていく。 ・途中、生クリームを加え、クリーム状になってきたら、出来上がり。

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミンA ug	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g
100	1.1	2.9	37	0.2	35	0.04	10	0.8	0