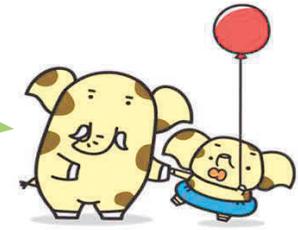


# 学校給食 レシピ

## キャラメルポテト

おやつやお弁当の  
一品にもおすすめ



			作り方（4人分）
さつまいも	大1本	360g	<p>① さつまいもを良く洗い、1.5 cm～2 cmの角切りにして水にさらします。</p> <p>② アーモンドをフライパンで炒ります。（油をひかずに、薄く色がつくまで弱火で炒めます。）</p> <p>③ 水・三温糖・バターを鍋に入れて弱火にかけてタレを作ります。</p> <p>④ ①のさつまいもの水気をキッチンペーパーでよくふきとり、160度の低温でじっくり素揚げします。</p> <p>⑤ 途中、竹串をさしてみてすっと通ったら、油からあげて油をよくきります。</p> <p>⑥ ③のなべにさつまいもをいれてよくからめます。</p> <p>⑦ 器に盛りつけて、アーモンドをふって出来上がりです。</p>
揚げ油	適量		
水	小さじ1	4g	
三温糖	大さじ3	24g	
バター	大さじ2	24g	
アーモンド	大さじ1強	16g	

### ★一言メモ★

- ・給食室の大きな釜で大量に作ったときの分量です。様子を見ながら調整してください。
- ・油に気をつけながら調理しましょう。

