栄養教諭おすすめの
学校給食レシピ

キャラメルポテト

（材　料）４人分

さつまいも…１本（約３００ｇ）
油　……　適量
A
- さとう　……　大さじ２
- バター　……　１５ｇ
- 水　……　大さじ１
- 塩　……　少々

《作り方》

① さつまいもは皮をむき，１～1.5cm 角のキャラメル型に切る。
② １８０℃の油で揚げる。
③ なべに A の材料を入れて熱し，煮立ってきたら火をとめ，揚げたさつまいもを入れてからめる。

秋の味覚のさつまいもを
キャラメル風にしました。
大人気のメニューです。

もりもりたべるくん

大竹市給食センター