

がっ だい がく い も  
9月 「大学芋」

[材料]		4人分量
・さつまいも		1個
・揚げ油		適量
・いりごま(黒)		適量
【タレ】		
・水あめ		20g
・砂糖		20g
・こいくちしょうゆ	小さじ1	
・酢	小さじ1	

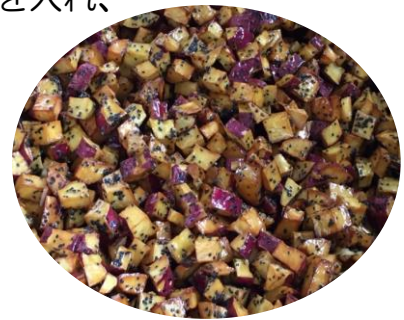


つく かた  
[作り方]

- ① さつまいもを、1口大にカットします。  
(水にさらして、アク抜きをするとキレイに仕上がります)
- ② よく水を切って、170℃～180℃の油で素揚げします。
- ③ タレを加熱して、全体が混ざったら、揚げたさつまいもを入れ、仕上げに黒ゴマをふる。

じっさい きゅうしょく しゃしん がっ にち  
実際の給食の写真(9月14日)

- ・黒糖パン・カレー八宝菜
- ・大学芋・牛乳・みかん果汁



この日の給食を、  
子ども達は数日前から  
楽しみにしていたそうです。  
甘くてホクホクの大学芋が、  
大好評でした。