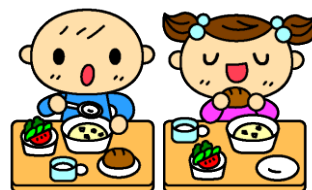


保育園給食 おすすめレシピ

きんとんパイ



材料名	ご家庭4人分 (大人2、こども2)	目安量	保育園1人分 (3歳以上)
春巻きの皮	36 g	3枚	6 g
さつまいも	180 g	中1本	30 g
パイン缶	60 g		10 g
砂糖	18 g	大さじ2	3 g
小麦粉	少 々		少 々
水	少 々		少 々
揚げ油	適 量		適 量

※1、2歳児の分量は、8割程度です。

※大人は、子ども1人分の約2倍です。量は適宜調節してください。

<作り方>

- ① さつまいもは皮をむき、厚さ1cm位の輪切り、半月切りにし、やわらかく煮る。
パインは細かく切っておく。
- ② さつまいもが煮えたら、熱いうちにつぶして砂糖を加え、パインを混ぜる。
- ③ 春巻きの皮は、半分に切る。
※春巻きの皮は、あらかじめ、一枚一枚をはがしておくとう作業しやすい。
すぐに作業をしない場合は、ラップをかけて乾燥を防ぐとよい。
- ④ 春巻きの皮に、6等分した②を入れて包む。小麦粉に水を混ぜてのりを作り、
側面と巻き終わりに塗って、止める。
- ⑤ 油できつね色に揚げる。

【巻き方】

