

# ☆市制施行50周年記念給食メニュー☆

## 【梨ジャム大学芋】



<材料 4人分>

	サラダ油	適量
	さつまいも	2/3本(200g)
A	水	大さじ1/2強(8g)
	梨ジャム	大さじ1と1/3(24g)
	梨ピューレ*	大さじ2(40g)
	上白糖	大さじ1と1/3(12g)

※梨ピューレがない場合は、梨ジャムで代用可能です。その際、上白糖の量は減らして調整してください。

<作り方>

- ① さつまいもはよく洗い、皮つきのまま小さめのさいの目に切る。5分ほど水にさらしてから、キッチンペーパーなどで水気をふき取る。
- ② フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、①のさつまいもを入れてじっくり揚げる。
- ③ 別の鍋に、Aのうち水以外を入れて火にかけ、少しとろみがつくまで加熱する。水は様子を見て加え、ソースの固さを調整する。
- ④ 温かいうちに、②のさつまいもに③のソースを絡めて完成。

<コメント>

・市制施行50周年記念給食を実施するにあたり、県立鎌ヶ谷高校料理研究部の皆さんと協働で考案したメニューです。鎌ヶ谷市の特産である「梨」を一年中楽しめるよう、梨ジャムを使用しました。

・梨とさつまいもの組み合わせが優しく、ほっとひと息つけるようなデザートです。いつもと違う大学芋をぜひお楽しみください。