

# ★今月の給食の新メニューです★

## レシピを紹介します

### さつまいもクッキー



#### 《材料》 7個分

さつまいも・・・140g    バター・・・42g    砂糖・・・28g  
卵・・・1ケ    小麦粉・・・95g    牛乳・・・80cc    ごま・・・1.5g

#### 《作り方》

- ①バターを室温でやわらかくし、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②①に茹でたさつまいもと溶き卵を混ぜ合わせて、小麦粉をふるいにかけてながら加え、ごまを入れざっくり混ぜる。
- ③②を丸く形成する。
- ④160℃で20分程度、きつね色になるまで焼く。