

# ★今月の給食の新メニューです★

## レシピを紹介します

### さつまいもパイ



#### 《材料》 4人分

さつまいも…130g	牛乳…10cc
バター…5g	グラニュー糖…9g
ぎょうざの皮…8枚	揚げ油…適量

#### 《作り方》

- ①さつまいもの皮をむき、適量な大きさに切り、茹でる。
- ②①を潰しマッシュ状にする。
- ③②に牛乳、バター、グラニュー糖を加え混ぜ合わせる。
- ④③を餃子の皮に包み、こんがりきつね色になるまで揚げる。



③に片栗粉を少量入れ、フライパンで焼くとさつまいも餅にもアレンジできます