



のうえん すくすく農園だより

れいわ ねんど ねんど ねんど
令和1年度(2019年度) 豊中市立箕輪小学校 藤本・高木 NO. 18

2・4年生 さつまいも調理

11月21日(木)28日(木)の1・2時間目、きょうだい学級である2年生と4年生が収穫したさつまいもを使って、スイートポテトを作りました。2年生は昨年も6年生と一緒に実習した内容と同じです。

あらかじめ茹でておいたさつまいもを皆でつぶし、バターや砂糖を入れて混ぜ合わせ、アルミカップに入れて、オーブンで焼きました。たくさんのスイートポテトができあがりしましたが、自分達で作った焼きたてのスイートポテトはより美味しかったようで、皆でペロッと食べてしまいました。「もっと食べたい!」「食べ過ぎて、給食が食べられない!」といった感想が聞こえてきました。

簡単にできるので、おうちでもぜひ作ってみてください!



「校長先生、どうぞ!」と、
子どもたちからのおすそ分け
をたくさん手渡された
校長先生

☆レシピ☆ スイートポテト (約15個)

さつまいも 500g (中2本くらい)

砂糖 50g

バター 25g

牛乳 35ml

卵 1個 (卵黄は表面にぬり、残りは混ぜ込む)

バニラエッセンス 少々

1・さつまいもを柔らかく茹でておく。

2・つぶしたさつまいもに、卵黄以外
なめらかになるよう混ぜる。

3・アルミカップに入れる。

4・卵黄を表面にぬる。

5・200℃のオーブンで約10分しっかり
焼く。(表面が焦げないように注意!)