

12月のおすすめメニュー(23日) ☆三

- ・牛乳 ・ごはん
- ・からあげ ・イタリアンサラダ
- ・かぶのスープ
- ・さつまいものチーズケーキ

23日は2学期最後の給食でした。イタリアンサラダは色どりもよく、からあげとともにクリスマス気分を盛り上げてくれました。そして、しめくりのデザートはさつまいものチーズケーキです。



「さつまいものチーズケーキ」 (4人分)

レシピを紹介!

【材料】

さつまいも	100g
水	1/3 カップ
砂糖	大さじ 1/2
塩	少々
クリームチーズ	30g
砂糖	大さじ 1
卵	30g
小麦粉	小さじ 2
レモン果汁	少々
スライスアーモンド	4g
カップ	

(作り方)

- ① 分量の水にさつまいもと砂糖と塩を入れて水分がなくなるまで煮る。
- ② ①のさつまいもをつぶす。
- ③ 卵を溶き、クリームチーズを加えてよく混ぜる。
- ④ ②、③、砂糖、小麦粉、レモン果汁をあわせて、よく混ぜる。
- ⑤ ④をカップに入れ、アーモンドをのせて、200℃のオーブンで10分程度焼く。

簡単なので家でも作ってね!
さつまいもの形を少し残してつぶすと、
いもの食感も楽しめます!

