



## 保育園給食レシピ（公立保育園）

### さつまいもロレット

材 料	1人分 使用量 (g)※	8人分	作 り 方
さつま芋	40	320	① さつま芋は皮をむき、乱切りにし、水にさらす。 ② さつま芋を蒸し、つぶす。 ③ ②に小麦粉・卵・三温糖・牛乳・バターを入れて、よくこね団子に丸める。 ④ ③を油で揚げる。
小麦粉	5	40	
卵	5	40	
三温糖	2	16	
牛乳	2	16	
バター	2	16	
揚げ油	適量	適量	
1人分の栄養価 エネルギー 141kcal たんぱく質 1.6g 脂質 6.4g			

※材料の使用量は、保育園給食での3歳以上児1人あたりの正味量です。



《写真提供：鹿児島市立東谷山保育園》

