

## 【サツマイモクッキング～大学芋～】

園名：西紀きた幼稚園

1



- ・ サツマイモをきれいに洗います。

2



- ・ 次に、スティック状にサツマイモを切ります。

3



- ・ 使用する調味料は、サラダ油と砂糖です。
- ・ サツマイモをホットプレートで爪楊枝が刺せるまで焼き、そこにサラダ油と砂糖を入れ煮立てます。

4



- ・ とろみがでてくると完成です。

\*ひとこと\*(遊びのポイントや豆知識等)

調味料の加減はお好みで調整してください。

サツマイモを水に浸けることでアクが抜け、仕上がりの色味がよくなります。

年齢 ( 0歳児 1歳児 2歳児 3歳児 4歳児 5歳児 ) 季節 ( 春 夏 秋 冬 )  
遊び 自然 [ 植物 虫 その他 ] 運動 [ 室内遊び 屋外遊び ] 制作  
探してみよう 食育 眠育