

# 地産地消 地場産給食レシピ

※◇は成田市産・千葉県産の食材です。

## ★給食センター 玉造本所 「大学いも」

### 【1人分の材料】

◇さつまいも	40g	
・きび砂糖	4.8g	} A
・水あめ	7.2g	
・しょうゆ	0.3g	
・黒いりごま	0.3g	
・水	3g	
・揚げ油	適量	



### 【作り方】

- ①さつまいもはよく洗い、乱切りにして、水にさらす。
- ②Aの材料を鍋に入れて火にかけ、たれをつくる。
- ③さつまいもを160℃くらいでカリッとするまで揚げる。
- ④揚げたさつまいもに②のたれをからめて、ごまをかけてできあがり。

