

献立名： さつまいもの茶巾しぼり

<できあがり図>

<材料> (5人分)

さつまいも	250g
砂糖	少々
塩	少々

<用意する道具>

まな板・包丁・なべ・スプーン
ボール

<作り方>

- ① さつまいもはたわしでこすり洗う。
- ② なべに湯を沸かす。
- ③ さつまいもは大きめに切り、塩を入れて茹でる。
- ④ 柔らかくなったら、ざるにあけボールに移し皮をむく。
- ⑤ スプーンの背でつぶす。砂糖を加え、混ぜ合わせる。
- ⑥ ラップに⑤のさつまいもを入れ、ちゃきん絞りをする。

<気をつけることやポイントなど>