

献立名： おにまんじゅう なごやふう

〇〇〇〇に食べさせてあげたい！ おにまんじゅう

<できあがり図>



<用意する道具>

ボウル2こ、はかり、ザル、ゴムベラ
蒸し器、クッキングシート、スプーン
包丁、まな板

<材料> (5人分)

さつまいも・・・375g
小麦粉・・・・・・・・100g
砂糖・・・・・・・・100g
水・・・・・・・・75cc
塩・・・・・・・・少々

<作り方>

- 1 さつまいもは厚めに皮をむき、1cm角に切り、水にさらします。
10分ほどさらしたザルにあけて水気を切っておきましょう。
- 2 ボウルに小麦粉と砂糖を混ぜ、水・塩を加え、1のさつまいもを水気を切って加えて混ぜます。
- 3 クッキングシートに、2をスプーンですくいおき、蒸し器で10分蒸します。

<気をつけることやポイントなど>

このおにまんじゅうの特徴は、膨らまないのが名古屋風のおにまんじゅうです。
蒸し器におにまんじゅうを並べるとき、蒸し器の中部分を調理台におき、作業をする。また、蒸し終わったら、火からはずし調理台に置く。火をかけたままの作業は、やけどの原因になるので注意をする。

班で係り分担を決め、責任ある行動がとれるようにする。