

# 給食レシピ 大学芋

## 《 作り方 》

1. さつま芋は乱切りにして、水にさらしよくアクをぬく。ごまはいっておく。
2. 水気をふき、たっぷりの油で素揚げする。
3. みつを作る。水、上白糖、しょうゆ、水あめを合わせて煮立てる。酢、サラダ油も加え、とろりとするまでよく煮詰める。はちみつを最後に加えて、さらにひと煮立ちさせる。

## 《 材料 》

さつま芋.....500g  
油.....適量

水.....大さじ1強  
上白糖.....大さじ5  
水あめ.....大さじ1強  
はちみつ.....小さじ1弱  
しょうゆ.....大さじ1  
酢.....小さじ1/2

