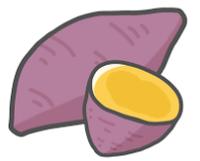


さつまいもボールを作ろう！



子どもたちと畑で収穫したさつまいもを使っ
てのクッキング♪今回はさつまいもボールを作
りました。さつまいもをつぶすことは前回のポ
テトサラダ作りと一緒に！今回は丸めることも子
どもたちとおこないました。できあがったさつ
まいもボールは、どんなお味？

まずは、さつまいもをじっくりとみてみよう！

くさい！



土のにおい！

オープンで
チンしょ！

かたくて
たべれない！

(さつまいもについている (さつまいも2つを比べて)
根っこを見て) ひげ？ 大きさが違う！

さつまいもボール レシピ (約20個分)

【材料】

- ・さつまいも 300g
- ・片栗粉 55g
- ・牛乳 55ml
- ・砂糖 20g
- ・油 15g
- ・ベーキングパウダー 15g
- ・油 (揚げる用)

- ① さつまいもの皮を剥いて、1cm幅に切り、加熱する(500W のレンジで5分ほど)
- ② さつまいもをつぶす
- ③ さつまいもと★を混ぜ合わせる
- ④ 小さく丸める
- ⑤ 150~160℃の油で揚げる
- ⑥ きつね色になったら油をきる



さつまいもをつぶして…

クッキング スタート！

具材を混ぜて、
できた生地を丸めて…



前回のじゃがいもよりもやわらかく、つぶしやすそうでした！
「強い力でできるよ！」と、つぶすのはお手の物♪

気持ちい～！

マッサージしてるみたい！



もう食べれるの？

同じ大きさかな？



完成！
給食室で揚げてもらいました！



たくさんつぶやきが聞かれました！
ややべちよつとした生地だったこともあり、丸めるのに苦戦していたお友だちもいましたが、見本の大きさと比べながら、丸めていました◎



午後のおやつで食べました！
「おいしい！」が止まらず、おかわりもペロリな子どもたちでした◆

