

さつまいも堀りの後は…

# 子どもと楽しむ さつまいもパーティー!!

## おいももち



材料（小さなおもち 12個分）

さつまいも	1本（200g程度）
もち	2個（100g程度）
砂糖	大さじ2
水	大さじ1
きなこ	適量
ココア	適量

### 作り方

- ①さつまいもは皮をむいて1cm幅に切り、水にはなしてアク抜きをしておく。
- ②耐熱ボウルに①と水を入れ、上にもちを置いてラップをし、電子レンジ（600w）で6分加熱する。
- ③②のラップを取り、砂糖を加えてすりこ木でつぶす。
- ④③の粗熱がとれたら、手に水をつけて丸め、きなこやココアをまぶす。

かめ代さんからひとこと！

時間がたってもやわらかく、素朴な味が子どもたちに大人気です。  
定番のきなこに加え、ココアをまぶすと生チョコのようで格別です！  
他、抹茶やすりごまなどもおすすめです。



- \*さつまいもにより、甘さや水分量が異なります。砂糖や水の分量等、お好みで加減してください。
- \*どれも素朴な味に仕上げてあります。材料を追加してアレンジを楽しんでください。
- \*レンジ、オーブンの加熱時間は目安です。機種や使用する容器によって異なりますので、お使いのものに合わせて調節してください。
- \*本文中に表示している大さじ1は15mlです。

レシピ提供：かめ代さん

毎日のおうちごはんやおもてなし料理を綴るブログが大好評♪ お金も手間もかからない簡単美味しい料理を日々研究中！ 著書に「ササッと3分！かめ代のおうち de カンタンおつまみ」(宝島社) HP：かめ代のおうち de ごはん☆ <http://kameyo921.blog103.fc2.com/>

幼稚園・保育園の先生方に  
役立つ情報をお届けする

# ぽっけ!