

いよいよ平成 30 年度が始まりました。子どもたちは、入園進級を楽しみにワクワク・ドキドキしていることでしょう。さて、入園までのちょっとした時間に手作りおやつはいかがでしょう。今回は、春巻きの皮とお芋で作る簡単おやつです。

☆ おさつ春巻き ☆

【材料 作りやすい分量】

春巻きの皮 3 枚分 (9 個できます)

さつまいも 100g
 砂糖 小さじ 2
 バター 5g
 牛乳 大さじ 1
 油 少々
 薄力粉 適量

春巻きの皮があまったら、皮の上にピザソースやケチャップを塗って野菜やコーン、ツナなどお好みの具をのせ、最後にチーズをのせて、トースターで焼いたら簡単ピザの出来上がり！

【作り方】

1. さつまいもは、皮をむいて蒸す。
2. さつまいもが熱いうちに、砂糖・バター・牛乳を加えて、よく混ぜる。(バターは、小さく切っておく)
3. 春巻きの皮を 3 等分にする。
4. 下の図の手順で、春巻きの皮に 2 のさつまいもをのせて巻いていく。
5. 油で揚げていく。

折り紙みたいで楽しそう！
 お兄ちゃんやお姉ちゃんが喜んで
 手伝ってくれそうですね。

水溶き薄力粉を薄く塗る

作り方 2 のさつまいも
 をのせる

