



さつまいものガレット



材料(子ども 5 人分)

さつまいも 300g(中 1 本)
グラニュー糖 25g(大さじ 3 弱)

つくり方

- ① さつまいもは、1.5 センチくらいの厚さの輪切りにし、茹でる。
- ② グラニュー糖を両面につける。
- ③ 天板に並べオーブンで焼く(※180 度 10 分程度)
※焼き時間・温度は目安です。様子を見て調節してください。

栄養士よりワンポイント

グラニュー糖がついているため、ちょっと焦げやすいのでご注意ください。

切って焼くだけの簡単おやつです。

1~2 歳児は、さつまいもをスティック状に切ると子どもが持ちやすいです。