

げんきのもと！

平成22年9月17日

キャラメルポテトはからっと揚げたさつまいもに甘い
キャラメルソースをからめた料理です。

さつまいもは全部で66kg！

紫色の皮が鮮やかでとても

きれいです。

井内さんがキャラメルソースを作ってくれました。
砂糖とバターと水をじっくり加熱します。
とろーっと、なったらできあがりです！



さつまいもは鈴木(み)さんが、
揚げてくれました。
まわりはカリカリ、中はホクホク
このあと、キャラメルソースとから
めます。



えいようし おの
栄養士 小野