

桂児童センター・桂市民センター共催

【桂ジュニアカレッジ①】

おうちでさつまいもクッキング応募作品紹介



【サイコロスイートポテト】 桂小学校 Y・H



材料

*サイコロスイートポテト		*トッピング
さつまいも中サイズ 1本		卵黄 1個
グラニュー糖 20g	★	お水 15g
無塩バター 10g		黒ゴマ 少々
牛乳 10~15g		
卵黄 1個		

【作り方】

1. さつまいもを切って耐熱ボウルに入れ、ラップして電子レンジで加熱して柔らかくする。(5分位)
2. ★をボウルに入れて混ぜ、牛乳を加えて硬さを調整する。(固めの方が成形しやすい。)
3. まな板で平らに伸ばして四角く成形し、一口サイズにカットする。
4. トッピングを付け、クッキングシートを敷いたオープン板に並べ、230℃で約10分焼く。
5. 卵黄をもう一度塗り230℃で3分焼く。

【作った感想・工夫、ポイントなど】

最初できるかなと思ったけれど…混ぜる時がすごく大変でした。
さつまいもの味がして、おいしかったです。



【さつまいもパフェとさつまいもパンケーキ】 桂小学校 Y・I



材料

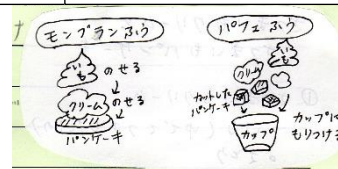
さつまいも大サイズ 1本		*ホイップクリーム
さとう 大匙 2		生クリーム 100ml
ホットケーキミックス 200g		さとう 小匙 1
卵 1個		
牛乳 150ml		

【作り方】

1. 生クリームに砂糖を入れホイップクリームを作る。
2. さつまいもをゆでて、星型に抜いたさつまいもを飾り用に取っておく。
3. 2でゆでたさつまいもに砂糖と1のホイップクリーム少しを混ぜて、さつまいもクリームを作る。
4. ホットケーキミックスに卵、牛乳、2、3で使用した残りのさつまいもを混ぜて焼く。
5. モンブラン風、パフェ風に盛り付ける。

【作った感想・工夫、ポイントなど】

パフェとパンケーキの盛り付けが楽しかったです。星の型抜きも上手にできました。
さつまいもが甘いので、砂糖は少しでもおいしいクリームができました。





【スイートポテトケーキ】 桂小学校 M・S



材料

さつまい芋	1本
バター	7g
牛乳	50ml
メイプルシロップ	大匙2

【作り方】

1. さつまい芋の皮をむき、輪切りにし、5分水にさらす。
2. 電子レンジに入れ6分加熱する。
3. さつまい芋をつぶし、バター、牛乳、メイプルシロップを加えて混ぜる。
4. アルミホイルを敷き、その上で丸い形に成型する。
5. 卵黄をぬり、オーブントースターで10分焼く。

【作った感想・工夫、ポイントなど】

メイプルシロップの代わりに、蜂蜜や砂糖でもいいですが、メイプルシロップは、良い香りが楽しめます。スイートポテトをケーキみたいにしてみました。



【さつまいもコロコロ蒸しパン】 桂小学校 R・S



材料 (小さいアルミケース8ヶ分)

さつまい芋	小1/2
バター	大匙1
牛乳	大匙3
薄力粉	80g
ベーキングパウダー	小匙2/3
シナモン	少々

【作り方】

1. 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンを合わせて1回ふるう。
2. 砂糖を1回ふるう。
3. 卵を泡だて器でほぐす。
4. 3に砂糖、バター、牛乳を順に加え、滑らかになるまで混ぜる。
5. 4に1を加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
6. アルミケースに生地を等分に入れる。
7. ゆでて、角切りにしたさつまい芋を生地の上のにのせる。
1. 蒸気のたった蒸し器で約12分強火で蒸す。

【作った感想・工夫、ポイントなど】

角切りにしたさつまい芋の色が黄色でとてもきれいでした。甘さ控えめで、バターの香りもしたので、とても美味しかったです。工夫したところは、さつまい芋の角切りをのせる時、沈まないように、少し蒸してからのがせるところです。見た目も可愛くできました。



【かんだん!おいしい!サツマイモサラダ】 桂小学校 M・I



材料

さつまいも	1本
バター	適量
メイプルシロップ	適量
マヨネーズ	適量
レーズン	適量
リンゴ	適量

【作り方】

2. さつまいもは、洗って皮をむき、水にさらす。
3. 1のさつまいもを柔らかくなるまで加熱してつぶす。
4. 2にバター、メイプルシロップ(お好みで)、薄くスライスし加熱したリンゴ、レーズンを入れ、マヨネーズで和える。

【作った感想・工夫、ポイントなど】

ポイントはリンゴ!!シャキシャキしたリンゴがアクセントになっておいしいです!さつまいも少しねっとりして甘くておいしいです。バターを入れると、しっとりして、バサツとしにくいです。



【さつまいも団子】 桂小学校 M・A



材料

さつまいも	300g
白玉粉	90g
水	210ml
ココナツ・ソロング	100g
お湯(茹でる用)	適量

【作り方】

1. さつまいもの皮をむき、1cm幅に切り、耐熱ボウルに移し、ラップをして500Wの電子レンジで5分加熱し、熱いうちにマッシャーでつぶす。
 2. 白玉粉を加え、ゴムベラで混ぜ、水を3回に分けて入れながら混ぜ、硬さを調整しながら一まとまりにする。
 3. 団子状にまるめ、団子を30個つくる。
 4. 鍋にお湯を沸かし、3を入れ、茹でる。(団子が浮いてきたら取り出し、湯切りをする。)
 5. ココナツ・ソロングを入れたバットに4を入れ、転がして全体にまぶす。(写真右)
 6. お皿に盛り付け完成
- ※ ココナツ・ソロングが苦手な人は、5は、天板に並べ180℃のオーブンで10分焼く。(写真左)

【作った感想・工夫、ポイントなど】

丸めて団子にするのがちょっと難しかったです。全部同じ大きさにならなかったのも、まだ、たくさんお芋があるので、今度作る時は、うまく作れるようになりたいです。お母さんからからは、大きさがばらばらなのが、子どもが作ったらしく、『かわいいね』と言われました。お兄ちゃんは、「おいしい!おいしい!」とたくさん食べてくれました。