里芋の胡麻和え



(分量は小学校相当です)

食材料名	分量(g)	下処理	作 り 方					
*さといも	2個(40g)	20gの乱切り	①里芋は水につける。					
* 油	2. 5		②水を切った後素揚げする。					
*いりごま	A 1		③Aの材料と分量の水を混ぜ加熱し、でん粉でとろみをつけ					
* 赤みそ	A 4.5		たれを作る。					
* さとう	A 2		④②に③のたれを混ぜる。					
*みりん	A 3							
* でん粉	0. 5							
水	5							

*は給食会取扱商品です。

栄養価

(参考値)

ĺ	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	VA	VB1	VB2	V C	食物繊維
	kcal	g	g	g	m g	m g	m g	m g	μ gRAE	mg	m g	m g	g
	80	1. 7	3. 3	0. 6	26	15	0. 5	0. 3	Tr	0. 03	0. 01	2	1.1