

# 大豆 葛餅（関西風）



（分量は小学校相当です）

食材料名	分量(g)	下処理	作 り 方
*SNF味付大豆	A 7		①味付大豆はAの分量で煮て、仕上げに塩を加える。
*塩	A0.01		別容器にとり、余分な汁をきる。
水	A 7		②Bを釜に入れ中火で常にまぜながら加熱する。
*でんぷん	B 5		半透明になり粘りが出てきたら火加減を調整しな
*上白糖	B 1.2		がら温度確認。豆を加え再度温度を確認したら
水	B 50		火を止める。
*黒糖蜜	5	別途個包装品あり	※粘度があるので、少量ずつ作るほうが作りやすい
*きな粉	C 2.5		でしょう。
*三温糖	C 1.6		を混ぜながら加え、加熱する。
*塩	C0.02		③大きめの容器に②をとって、プリンカップに分ける。
*プリンカップ90cc			④Cをかける（当会にふたの用意もあります）
			☆このレシピは関東風の小麦粉原料の物ではなく
			関西風のくず粉の葛餅をアレンジしたものです。

\*は給食会取扱商品です。

## 栄養価（参考値）

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	塩分相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	VA μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g
81	2.6	1.4	-	12	12	0.4	0.2	0	0.04	0.01	-	0.9