献立名	スィートポテト	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
さつまいも	66	60
砂糖	4	4
スキムミルク	5	5
水（湯）	10	10
マーガリン	3	3
鶏卵	2	1.7
バニラエッセンス	0.01	0.01

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏卵　　消毒し、割りほぐす

さつまいも　　大きめに切り、水にさらしアクをとりゆでてつぶす

＜作り方＞

(1)　さつまいもに砂糖、スキム液、マーガリンを加えて、弱火にかけてよく練る。

(2)　(1)にバニラエッセンスを加える。

(3)　形をつくり、アルミカップに入れて、鶏卵を塗り180℃のオーブンで20分位焼く。

エネルギー（kcal）	たんぱく質（g）	脂質（g）	カルシウム（mg）	鉄（mg）	ビタミンA（レチノール当量）（μg）	ビタミンB_1（mg）	ビタミンB_2（mg）	ビタミンC（mg）	食物繊維（g）	ナトリウム（食塩相当量）（g）
137	2.6	2.8	80	0.5	59	0.08	0.11	17	1.4	0.1

平成17年度改正