献立名	りんごとさつまいもの甘煮	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
さつまいも	46	41.4
りんご	25	21.3
干しぶどう	4	4
砂糖	2.8	2.8
バター	1.4	1.4
水	7	7

下処理及び作り方

＜下処理＞

さつまいも　皮をむき、1～2cmの厚さのいちょう切りにし、水にさらしアクを取る

りんご　1～2cmのいちょう切りにし、うすい塩水に通す

干しぶどう　熱湯に通す

＜作り方＞

(1)　さつまいもとりんごを交互に置き、干しぶどうを散らし、水、砂糖、バターを加え煮含める。

※　アルミホイルにさつまいもとりんごを置き、干しぶどう、砂糖、バターをのせ、包んでオーブンで焼いてもよい。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正