

# 行事食レシピ

令和元年10月9日

## 行事名【節分】

献立名	材 料	分量	作 り 方
鬼まんじゅう (1人分)	さつまいも 砂糖 薄力粉 水	30g 5g 20g 8g	① さつまいもはコロコロ(1cm角)に切っておく。 ② さつまいもと砂糖を混ぜ合わせ、小麦粉を加え 水で硬さを調整する。 ③ 鉄板にクッキングシートをしき、丸めて並べる。 ④ スチームコンベクション、または蒸し器で12～ 15分蒸らす。