

11月の給食より

## なると金時のレモン煮

材料（4人分）

さつまいも	中1本 (約300g)
バター	5g
さとう	大さじ2
レモン汁	小さじ1
塩	少々
水	1/2カップ (100cc)

給食では全部皮をむいていますが、皮を少し残しておくと、いろどりがよくなります。

### 《作り方》

- ① さつまいもはところどころに皮を残してむき、2cmぐらいの大きさの角切りにする。
- ② 小さめの鍋に、さつまいもと水と調味料を入れ、沸とうしたら弱火にし、さつまいもがやわらかくなるまで煮る。

