

# 大学いも



揚げたさつまいもに甘辛いタレをからめた大学いもです。給食では、さつまいもが一番おいしい秋に出しています。

## 《調理のポイント》

さつまいもを揚げる時、油がはねないようにペーパータオルなどでさつまいもの水気をしっかりきってください。

## ◇材料（4人分）◇

- さつまいも 1本(360gくらい)
- 揚げ油 適量
- 砂糖 大さじ3.5
- しょうゆ 大さじ1
- みりん 小さじ2
- 水 大さじ1
- 黒いりごま 小さじ2

## ◇作り方◇

- ① さつまいもを乱切りし、水につけます。
- ② 水気を切ったさつまいもを油で揚げます。
- ③ 別の鍋に砂糖、しょうゆ、みりん、水を入れ、軽くとろみがつくまで煮詰めてタレを作ります。
- ④ 揚げたさつまいもをタレで和えます。
- ⑤ ごまを振ります。