献立名	スイートポテト
対応の工夫	卵・乳　【不使用】

食品名	1人当たり可食量g
さつまいも	40
豆乳（無調整）	7
上白糖	3.5
本みりん	4
紙カップ・丸型	1枚

作り方

① さつまいもはいちょう切りにして、柔らかくなるまで蒸す。

② さつまいもをつぶし、上白糖、本みりん、豆乳を加え混ぜる。

③ オーブンで焼いて仕上げる。

＊ポイントなど

- 牛乳の代わりにの豆乳を使用する。
- 卵の代わりに本みりんで風味を加える。

アレルギー原因食物（特定原材料）の使用		卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば
	基本食	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー
	アレルギー対応食	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー