

アップルポテトパイ

【材 料】(4個分)

さつまいも	100g
砂糖	大さじ1
しお	ひとつまみ
りんごジャム	お好みで
パイシート	4枚
卵	1個

※給食では、
14cm×14cmのパイシートを
使っています。

【つくりかた】



- ① さつまいもは皮をむき、蒸してつぶす。
(電子レンジでの加熱でも大丈夫です。)
潰したところに、砂糖と塩を加えて混ぜておく。
- ② りんごジャムと①のさつまいもを合わせて、
パイシートで包む。包み方は何でもOK！
給食では、四つ角を真ん中に向かってたたみ、
ぎゅっとつまんでいます。
- ③ 包み終わったら、表面に溶き卵を塗り、オーブンで
200℃10分、温度を下げて170℃10分焼く。

冷凍パイシートを使用する場合は、必ず解凍して
から使いましょう。