



黒糖ういろう

【調理機器】
スチームコンベクション
オーブン

食品名	1人分 単位	30人分 単位	切り方等	調理方法等
白いんげんペースト	10 g	300 g		① バットに黒砂糖を入れ、 半分の水を加えて溶かしておく。
上新粉	8 g	240 g		
黒砂糖（粉末）	5 g	150 g		② ①に、白いんげん、残りの水を加える。
水	10 ml	300 ml		その後、上新粉を加えてよく混ぜ合わせる。
				③ 蓋をして、30分蒸す。
				④ 中心温度を測る。

※赤字の食品は大阪府学校給食会の取り扱い物資です。