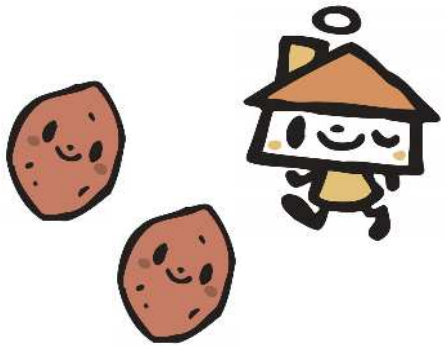


スイートポテト(卵・乳)			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材料	分量	備考	作り方
さつまいも	50		<p>さつまいもは皮をむき、大きめの角切りにして蒸してつぶします。 牛乳を温め、砂糖を入れて溶かします。さらに生クリームを加えます。 に を加え混ぜ合わせます。 アルミカップに を形を整えて入れ、溶き卵を上にもり、180 のオーブンで15分ほど焼きます。</p> <div style="text-align: right;">  </div>
砂糖	3	小さじ1	
牛乳	5	小さじ1	
バター	3	小さじ1弱	
生クリーム	4	小さじ1弱	
鶏卵	3		
アルミカップ	1個		
			エネルギー 126kcal たんぱく質 1.2g 脂質 4.7g カルシウム 28mg 鉄 0.4mg 食塩相当量 0g
料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。			