

献立名 **ハニレモ煮** (レモンのさわやかなすっぱさが特徴のデザート)

<ひろしま給食メニュー認定基準> **レモン、はちみつ、さつまいもを使用する。**

材料	分量4人分	切り方等	作り方
さつまいも	1/2本	1.5cm ちょう切り	① さつまいもは切って、水にさらす。 ② 水気をきいたさつまいも、はちみつ、レモン汁、水を入れて煮る。 ③ やわらかくなったら、レモンを加えて落しぶたをし、火を止める。
はちみつ	小さじ5		
レモン汁	小さじ2		
水	160cc	※アレンジの場合は、16cc	
レモン	1/4個	うすいいちょう切り	

【アレンジ】

- ① さつまいもを素揚げする。
- ② はちみつと水を火にかけ、煮立ったらレモン汁を加える。
- ③ ②に①を加えて混ぜる。

