



## 野木町地産地消メニュー



### 120 さつまいもミルクスープ



調理時間 15～20分

優しい味わいが染み渡る食べ応えのあるスープです。

食材の旬  
さつまいも 秋～冬

#### 【材料】

さつまいも 中1本  
牛乳 1カップ  
パセリのみじん切り 少々

#### 【作り方】

- ① さつまいもは1cm厚さの半月切りにし、皮をむく。
- ② 鍋に①と水(さつまいもがひたる位)を入れ火にかけ、やわらかくなるまで茹でる。
- ③ さつまいもがやわらかくなったら、ゆで汁を捨てる。
- ④ フォークなどでさつまいもをつぶし、牛乳を加え混ぜ、火にかける。ひと煮立ちしたら火を止め、器に盛り、パセリを散らす。

～ひとくちメモ～ 牛乳を豆乳にしても。

野木町産のさつまいもを、おいしく召し上がってください。