かんしょもち

＜材料＞　（1人分）

さつまいも	20g
白玉粉	10g
砂糖	2g
油	0.5cc
しょうゆ	2cc
砂糖	1g

＜作り方＞

①
さつまいもは皮をむいて１ｃｍぐらいの幅に切り、柔らかくなるまで湯がきます。
（蒸してもいいです。）
柔らかくなったらザルにあけて水をきり、ボールに移し替えて芋が熱いうちにマッシャーを使って潰していきます。全て潰せたら計量した白玉粉、砂糖もボールに入れて混ぜ合わせます。
硬ければ少しずつ水を足して耳たぶぐらいの硬さにします。

②
生地を適当な大きさに取り分け、手のひらで転がしながら丸めて、バットやお皿などに並べます。
温めておいた蒸し器に入れ、10分ほど蒸します。

③
フライパンやホットプレートに油をひいて、こんがりとした焼き色が付くまで両面を焼きます。
最後に砂糖としょうゆを合わせたタレを表面に塗って出来上がりです。

かんしょもちの「かんしょ」とはサツマイモのことです。
どこの郷土料理か気になり少し調べてみましたが、、、どこの郷土料理かわかりませんでした！！・・・ごめんなさいっ！
「知っているよ～」もしくは「よく作ってます」っていう保護者の方がいましたら調理室まで声をかけてくださいね！！