

焼きいも



作りかた

1. さつまいもの皮に、フォークで穴をあけるか、切れ目を入れる。
2. 角皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷いてさつまいもを並べ、中段に入れ 071 焼きいも で加熱する。
3. 竹ぐしを刺してみて、通ればでき上がり。

加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約61分	1~4人分	角皿 中段 テーブルプレート 底面	350kcal	0.1g
材料	1人分(1本)	2人分(2本)	3人分(3本)	4人分(4本)
さつまいも(1本約250gの物)	1本	2本	3本	4本

焼きいものコツ

さつまいもの太さは
直径4~5cmの物が適しています。

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。