

【焼イモ アイスクリームの作り方】

牛乳	550 ml	
生クリーム	84 g	
砂糖	140 g	
脱脂粉乳	22 g	
焼イモ	250 g	つぶしてから加える

1. 上記の焼イモ以外の材料をスタンドミキサーで混ぜる
 2. 混ぜている間に、子供たちに焼イモをつぶしてもらう【4 グループに分かれて、1 グループで1 袋つぶす】
 3. つぶした焼イモを4 袋（計250g）ともスタンドミキサーに入れ混ぜる【先生】
 4. 混ぜ合わせた材料をアイスクリーム製造機に入れる【農業センター】
 5. アイスクリーム製造機で20分間混ぜる（最初の10分間で各種機械の紹介。その後、アイスクリームが固まる様子を順番にのぞき見てもらう。）
 6. できあがったアイスクリームを2つのボールに半々に分けて入れ【農業センター】、溶けないよう下から氷水で冷やしながら、カップに取り分ける【先生】
- 1年生60 g／人（アイスディッシャー0. 8 杯分）、2年生70 g／人（アイスディッシャー1 杯分）
7. 試食！