

きなこあげパン

【材料（4人分）】

・パン（コッペパンなど） 4個

・きなこ 大さじ3

・さとう 大さじ2.5

・塩 ひとつまみ

・揚げ油 適量

【作り方】

① きなこ～塩を混ぜ合わせておく。

② 油を180°Cに熱し、パンの表面がほんのり色付く程度（1～2分）揚げる。

③ 素早く①をまぶす。 *やけどに注意！

*揚げ時間が長くなると、パンがかたくなるので注意してください。

*ホームベーカリーのパン生地モード等を使ってパン生地を作り、成形して、そのまま焼かずに揚げて作ると、給食よりも生地がもちもちのあげパンになります。おすすめですので、余裕がある場合はぜひ試してください。

セサミトースト

【材料（4人分）】

- ・食パン（4枚切り） 4枚
- ・有塩バター 40g
- ・白すりごま 小さじ4
- ・さとう 大さじ2

【作り方】

- ① バターを常温に戻し、すりごま、さとうとよく混ぜ合わせる。
- ② 食パンに①を塗り、焼く。

*有塩バターはマーガリンでも代用できます。

無塩バターを使用する場合は、塩をほんの少し混ぜると甘みが引き立ちます。

*6枚切りの食パンを使用する場合は、上記の割合で材料を混ぜ、塗る量を調整してください。

チリドッグパン

【材料（4人分）】

・コッペパン	4 本	・塩	小さじ 1/3
・サラダ油	適量	・こしょう	少々
・おろしにんにく	小さじ 2	・ウスターソース	小さじ 1/2
・玉ねぎ	中 1/2 個	・ケチャップ	大さじ 1
・豚ひき肉	100g	・トマトピューレ	小さじ 2
・赤ワイン	小さじ 1	・さとう	小さじ 1/3
・水煮大豆	70g	・チリパウダー	少々
・小麦粉	小さじ 1		

【作り方】

- ① 玉ねぎ、水煮大豆はみじん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、ひき肉を炒め、赤ワインをふる。
- ③ 玉ねぎ、大豆を加えてさらに炒め、小麦粉をふり入れ、粉っぽさがなくなるまで炒める。
(よく炒めて水分が十分飛んでいれば、小麦粉は使用しなくて構いません。)
- ④ 塩～チリパウダーで調味する。
- ⑤ コッペパンに切り込みを入れ、④をはさむ。

★トマトピューレはケチャップに置き換えていただいても大丈夫です。