

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℃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。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
		・こしょう	少々
・サラダ油	適量	・ウスターソース	小さじ1/2
・おろしにんにく	小さじ2	・ケチャップ	大さじ1
・玉ねぎ	中1/2個	・トマトピューレ	小さじ2
・豚ひき肉	100g	・さとう	小さじ1/3
・赤ワイン	小さじ1	・チリパウダー	少々
・水煮大豆	70g		
・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も構いません。）
- 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。