

保育園給食レシピ

恵庭市子ども未来部子育て支援課

★もちもちチーズ揚げパン★

材 料（こども5人分）

| | | |
|---|------------|-------------|
| A | 白玉粉 | 50g |
| | 水 | 70g |
| | ホットケーキミックス | 100g |
| | 粉チーズ | 30g |
| | クリームチーズ | 20g |
| | 塩 | 1g(ひとつまみ程度) |
| | 牛乳 | 25g |
| | 揚げ油 | 適量 |

人気おやつ
メニュー！



作り方

- ①Aをボールに入れ、なめらかになるまで手で混ぜる。
- ②①にホットケーキミックス粉、粉チーズ、クリームチーズ、塩、牛乳の順に加え、その都度混ぜる。
- ③②をひとまとめにし、ラップをかけ冷蔵庫で少し置く。
- ④手で丸めて形を整える。
- ⑤160～170℃の油で揚げる。



白玉粉を使用するため、もちもち食感になり、チーズの風味があり、子ども達に人気のおやつです。

小さめに作るともちに近い食感のため、3歳未満のお子さんに与えるときは、大きめ（直径3～4センチ位）に作り半分に切るなどし、注意して食べさせましょう。