

# 保育園給食レシピ

恵庭市子ども未来部子育て支援課

## ★アメリカンドック★

### 材 料（こども5人分）

魚肉ソーセージ	100g
ホットケーキミックス	100g
豆乳	90g
揚げ油	適量
ケチャップ	大さじ2弱

人気おやつメニュー！



### 作り方

- ①魚肉ソーセージは3センチの長さに切った後、太さを半分に切る。爪楊枝を刺しておく。
- ②ボールにホットケーキミックスと豆乳を混ぜ、衣を作る。
- ③魚肉ソーセージに②の衣をからめ、160～170℃の油で色よく揚げる。

☆爪楊枝は食べる時、口の中を刺してしまったり間違えてかんでしまうと危険です。食べる前に外してあげましょう。

給食では卵・牛乳を使用せず、豆乳を使用しています。ソーセージに衣をつける時、爪楊枝部分を持ってくるくと回してつけるときれいな形に作りやすいです。油で揚げる時、油の温度が高くなりやすく焦げやすいので気をつけましょう。

