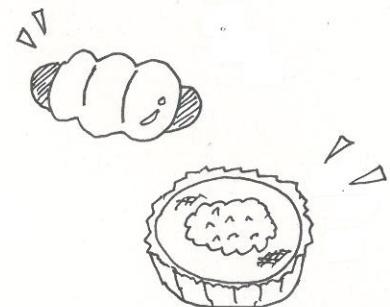


☆ 7/18 食育の日 朝ごはんオススメメニュー ☆



ホットケーキミックスで作るパンフレシピ♪



★ ウィンナーロール

材料 (5分)

| | | |
|-------------------|----------|---|
| ・ホットケーキミックス | ... 150g | A |
| ・水 | ... 45g~ | |
| ・サラダ油 | ... 5g | |
| ・カレーパウダー(あれば) | ... 小さじ1 | |
| ・ウィンナー or フランクフルト | ... 5本 | |

* 水分量は生地の固さをみて
調節してください。♪

① ビニール袋に Aを入れてやさしくもんぞ、ひとまじめにする。

② ①の生地を5等分に、ギュッと握って空気を抜きます。
コロコロと転がして30cm位に伸ばしてください。



③ ②をウィンナーに巻きつけます。



④ 巻き終わりを下にして天板に並べます。

180℃のオーブンで15~20分焼いたら完成です！

(お好みでケチャップをかけて食べてください♪)

★ ツナマヨパン

材料 (9号アルミカップ5分)

| | | |
|-------------|----------|---|
| ・ホットケーキミックス | ... 150g | A |
| ・卵 | ... 1個 | |
| ・牛乳 | ... 90cc | |
| ・ツナ | ... 1缶 | B |
| ・マヨネーズ | ... 大さじ2 | |
| ・塩 | ... 少々 | |

① Aをボウルで混ぜ、生地を作ります。

② Bを混ぜ合わせ、ツナマヨを作ります。(ツナの油は軽く切ります)

③ アルミカップに①を分々、その上に②をのせます。

④ 180℃のオーブンで20分焼いたら完成です。

(お好みで、マヨネーズやチーズをかけて焼いてもOK♪)

夏休みも、“早寝、早起き、9時までに朝ごはん”で元気にすごそう♪

