

下諏訪町保育園給食レシピのご紹介

手作りウインナー

<材料>

(こども1人分)

豚ひきにく	35 g	
玉ねぎ	25 g	みじん切り
セロリー	5 g	みじん切り
角寒天	0.5 g	戻す
卵	5 g	割りほぐす
ナツメグ		
パン粉	3 g	
塩	0.5 g	
こしょう	少々	
トマトケチャップ	5 g	
アルミホイル		

<作り方>

- 1 玉ねぎ、セロリーはみじん切り。
角寒天は戻して、小さくちぎる。
- 2 ボールに豚ひきにく、1の野菜、寒天、卵、ナツメグ、パン粉、塩、こしょうをよくまぜあわせる。
- 3 アルミホイルに2の種をウインナー状にしておき、包む。
- 4 オープンや、フライパン等で焼く。
- 5 火が通ったのを確認できたらできあがり。
- 6 食べるときにトマトケチャップをのせる。

