



献立名

## あげぱん



### 材 料 2人分

● コッペパン	2個
● きな粉	大さじ1
● 砂糖	小さじ2
● 塩	少々
● 揚げ油	適量

※塩は甘さを引き立てる為の隠し味です。味見しながらほんの少し入れましょう。

○献立例○ きな粉揚げパン 牛乳  
白菜と肉団子のスープ 味付け煮干し みかん

※レシピは家庭用にアレンジしています。

### 作り方

- ①揚げ油を180℃に熱し、パンを揚げる。
- ②パンが熱いうちに★をつける。

(子ども一人分)

エネルギー:189kcal たんぱく質:5.3g 脂質:7g 塩分:0.7g