



ホットドッグ

＜材料（5人分）＞

・ホットドッグパン	10個	・キャベツ	200g
・ウインナー	10本	・にんじん	50g
（太めのもの）		・食塩	少々
・ケチャップ	適量	・こしょう	少々
		・カレー粉	少々
		・油	適量

＜作り方＞

- 鍋に湯を沸かし、ウインナーをゆでる。
- キャベツは食べやすい大きさに、にんじんは千切りに切る。
- フライパンに油を熱し、キャベツとにんじんが柔らかくなるまで炒める。
- 食塩、こしょう、カレー粉を入れて味を整える。
- 切り目を入れたパンにウインナーとカレー炒めを挟み、ケチャップをかけて完成！

給食では小ぶりのコッペパンに切り込みを入れて提供していますが、バターロールや食パンで具材をはさんでもおいしく食べることができます。自分で作るホットドッグは楽しくておいしいと大人気です。簡単に作ることができるので、ぜひ作ってみてくださいね。

～献立例～

- ★ホットドッグパン
- ★ウインナー
- ★キャベツのカレー炒め
- ★ポテトサラダ
- ★きのこのクリームスープ
- ★牛乳

