



カレードッグ

25分

市販のルーを使って味付け簡単なドライカレー！



ドライカレーをご飯ではなくパンにはさみました。焼かない、揚げないカレーパンといった感じですが子どもたちには人気のパンです。

材料 幼児4人分

豚ひき肉	100g
玉葱	中1/2個
ピーマン	小1個
人参	2~3cm
カレールー	20g (1かけら位)
ウスターソース	小さじ2/3
しょうゆ	小さじ1/3
油	小さじ1
コッペパン	4個

作り方

- ① 玉ねぎ、ピーマン、人参は粗みじん切りに切る。
- ② 鍋に油をしき、豚ひき肉と①を加えて炒める。
全体的に油が回ったら、材料がかぶる位の水(分量外)を加えて煮る。
- ③ にんじんが柔らかくなったら、カレールー、ウスターソース、しょうゆを加えて味付けをする。
- ④ 切り込みを入れたコッペパンに③をはさんで出来上がり。

*味つけはお好みで加減して下さいね！



社会福祉法人
聖隷福祉事業団
Seirei Social Welfare Community