

卵・ピーナッツ除去

アレルギー食品除去食

サターアングギー

7月12日(小学校)19日(中学校)



～メニュー～

- ・牛乳
- ・ジューシー
- ・ゴーヤチャンプルー・・・卵除去
- ・もずくスープ
- ・サターアングギー
・・・卵、ピーナッツ除去

作り方

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜて振るっておく。
- ② ①と★の材料をよく混ぜる。
- ③ 丸めて150度から160度の油でじっくりと色よく揚げる。

サターアングギー

材料(1人分)

小麦粉	10g
ベーキングパウダー	0.3g
砂糖	5g
油	0.3g
★ごま	2g
さとう	0.5g
水	5g
揚げ油	適量

サターアングギーとは沖縄風のドーナツのことです。サターアングギーのサターは「砂糖」、アングは「油」、ギーは「揚げる」という意味です。今回は沖縄旅行に行った気分で楽しく食べてもらおうと、ジューシー(沖縄風炊き込みご飯)、ゴーヤチャンプルー、もずくスープと沖縄の料理を集めて提供しました。外出自粛で窮屈な毎日ですが、給食を楽しみにしてくれている子どもたちのため心を込めて作りました。