

食品名	揚げバナナ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・春巻の皮(既製品) ・バナナ ・チョコソース ・メープルシロップ ・水 ・小麦粉 	<ol style="list-style-type: none"> 1: バナナを4つ切りにする。 2: 春巻きの皮にバナナを乗せて巻く。巻き終わりに水で溶いた小麦粉を塗り、はがれないようにする。 3: 油を熱し、表面がきつね色になるまで揚げる。 4: 器に盛り付け、好みの調味料をかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	お汁粉
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・小豆 ・白玉(既製品) ・砂糖 ・塩 ・水 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 小豆を水洗いして鍋に入れ、水を加えて煮る。 2: 煮立って小豆が柔らかくなったら白玉を入れる。 3: 白玉と砂糖と塩を加えて、とろみがついたら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	クレープ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・卵 ・砂糖 ・塩 ・牛乳 ・バター ・植物性ホイップ クリーム ・チョコレートソース ・バナナ 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 材料を切る。 2: 小麦粉、砂糖、卵、溶かしたバター、塩を混ぜ合わせ、牛乳を入れながら混ぜる。 3: できあがったものをクレープ焼き器でよく焼く。 4: 焼きあがった生地に植物性ホイップクリーム、チョコレートソース、バナナをトッピングし、完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	たい焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・卵 ・砂糖 ・牛乳 ・メープルシロップ ・サラダ油 ・薄力粉 ・ベーキングパウダー ・粒あん(既製品) 	<p>1: 卵、砂糖、牛乳、メープルシロップ、サラダ油、薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜ合わせてタネを作る。</p> <p>2: タネをたい焼き器に流し込み、そこに粒あんを加え、色づくまで焼いて完成。</p>



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	チュロス
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・強力粉 ・薄力粉 ・グラニュー糖 ・バター ・シナモンパウダー ・卵 ・牛乳 ・油 ・水 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 強力粉と薄力粉を混ぜてふるう。 2: 鍋に水とバターを入れて火にかけ、沸騰させてバターを溶かす。 3: 溶けたら、弱火にして薄力粉と強力粉を混ぜたものを入れ、生地がまとまるように手早く混ぜる。 4: 火を消してよく練り、溶き卵を加えて、さらによく練り混ぜる。 5: 生地がひとまとまりになったら、口金がついた絞り袋に入れる。 6: 油を熱して、油の中に適度な長さで絞り出しながら入れて、箸で丸くなるようにして揚げる。 7: きつね色になったら油を切って、グラニュー糖をかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	チョコバナナ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・バナナ ・チョコレート 	<ol style="list-style-type: none"> 1: バナナの皮をむいて、割りばしに刺す。その際、素手で扱わず、使い捨てのビニール手袋をつけて行う。 2: 大きめの鍋でお湯を沸かし、チョコレートを入れた小さめのボールをお湯に浮かべ、湯煎する。 3: 溶かしたチョコレートをバナナに絡ませ、チョコレートが固まったら、割りばしに刺さった状態で完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ドーナツ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・ベーキングパウダー ・砂糖 ・卵 ・サラダ油 	<ol style="list-style-type: none"> 1:小麦粉、ベーキングパウダーをふるう。 2:砂糖、サラダ油、卵を混ぜ合わせる。 3:2で混ぜ合わせたものと小麦粉、ベーキングパウダーを混ぜ、こねる。 4:140℃の揚げ油に形作った物を入れる。 5:全体がきつね色になったら砂糖をまぶして完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	どら焼き
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・卵 ・砂糖 ・牛乳 ・薄力粉 ・重曹 ・あんこ(既製品) 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 卵、薄力粉、重曹、砂糖、牛乳を混ぜ合わせる。 2: 鉄板にタネをのぼす。 3: 両面を焼く。 4: あんを挟んで完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	フルーツポンチ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・サイダー ・フルーツ缶詰め ・ナタデココ 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 缶詰めの中の果物とナタデココを混ぜ合わせ、サイダーを入れる。 2: 器に盛り付けて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	フレンチトースト
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・卵 ・牛乳 ・砂糖 ・バター 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 食パンを半分に切る。 2: ボウルにたまご、牛乳、砂糖を入れ、よく混ぜ合わせる。 3: 半分に切った食パンを混ぜ合わせた液に浸す。 4: フライパンを熱してバターを溶かし、浸した食パンを焼く。 5: 焼き色が付き、中まで完全に火が通ったら、器に盛り付けて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ベビーカステラ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ホットケーキミックス ・卵 ・砂糖 ・はちみつ ・油 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 牛乳、ホットケーキミックス、卵、砂糖、はちみつを混ぜ合わせる。 2: 油を引いたたこ焼き器にタネを流し込む。 3: 生地が膨らんできたらひっくり返して再度よく焼く。 4: 中まで火が通ったら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ホットケーキ
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・ホットケーキミックス ・牛乳 ・水 ・卵 ・メープルシロップ ・バター 	<ol style="list-style-type: none"> 1: バターを溶かし、ホットケーキミックスと牛乳と混ぜる。 2: 鉄板にバターを引く。 3: 鉄板にタネをのぼす。 4: 片面が焼きあがったらひっくり返す。 5: 出来上がったらメープルシロップをかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	焼き団子
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・団子(既製品) ・たれ(既製品) 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 団子にたれを塗る。 2: 熱した網にのせ、焦げ目が付いたら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	焼き饅頭
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・饅頭(既製品) ・たれ(既製品) 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 饅頭にたれを縫る。 2: フライパンに饅頭をのせて、両面をよく加熱して完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ラスク
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・バター ・はちみつ ・グラニュー糖 	<ol style="list-style-type: none"> 1: 食パンを食べやすい大きさに切る。 2: フライパンでバターを溶かし、切った食パンを入れ、こんがり焼く。 3: はちみつを焼いた食パンに絡める。 4: グラニュー糖を絡めて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	りんご飴
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・りんご ・砂糖 ・水 	<ol style="list-style-type: none"> 1: りんごに串を刺す。 2: 鍋に砂糖とお湯を入れて火にかける。 3: 焦げないようにかき混ぜて薄茶色になったら火からおろして飴を作る。 4: すぐにりんごに飴を絡める。 5: クッキングペーパーの上で冷ます。 6: 飴が固まったら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	綿あめ
材料	作り方
・砂糖(ザラメ)	1:綿あめ機にザラメの砂糖を入れ、 出てくる砂糖を割り箸に絡ませる。 2:適度な大きさになったら完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。

食品名	ワッフル
材料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・ホットケーキミックス ・卵 ・砂糖 ・サラダ油 ・牛乳 ・チョコソース ・苺ソース 	<ol style="list-style-type: none"> 1: ホットケーキミックス、卵、砂糖、サラダ油、牛乳を混ぜ合わせる。 2: ワッフルメーカーにたねを流し込み、しっかりと焼きあげる。 3: 焼きあがったら、好みに合わせてソースをかけて完成。



※ここに掲載されている情報を書き写しただけでは、八王子保健所の規定に従っていないため、飲食物提供許可願を八王子保健所に提出できません。参加者必携本に掲載されていることを読み、飲食物提供許可願を書いてください。