

# はちみつきなこトースト(6枚分)

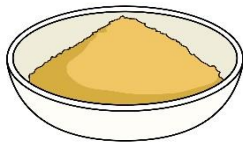
---

## 【材 料】

食パン	6枚
バター	35g
はちみつ	大さじ2
きなこ	大さじ3強

- ① バターは溶かしておく。
- ② きなことはちみつをまず混ぜ合わせる。  
ダマがなくなったらバターも加えて混ぜる。
- ③ 食パンに②のフィリングを塗り、トースターでお好みの  
焼き加減になるまで焼いて完成！

※給食では黒糖食パンで作っています！！



# ビスキュイパン (6個分)

---

## 【材 料】

コッペパン	6個
バター	35g
たまご	L1個
砂糖	大さじ4
アーモンドプードル	35g
小麦粉	大さじ3
ラム酒(あれば)	小さじ1/2
お好みのジャム (給食はいちご)	お好みの量

- < 準 >
- ・オーブンを180℃に予熱しておく。
  - ・バターを溶かしておく。
  - ・小麦粉をふるっておく。
  - ・コッペパンは横に切り込みを入れておく。

- ① バター、たまご、砂糖をホイッパーで混ぜ合わせる。
- ② 小麦粉とアーモンドプードルを加え、ダマにならないようにヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ コッペパンに切り込みにジャムを塗る。
- ④ ①のビスキュイ生地をパンの表面に塗る。  
※端まで広げすぎると、焼いているときに流れて  
パンから落ちてしまうので注意！
- ⑤ 200℃のオーブンで焼き目がつくまで焼いて完成！

# セサミトースト/はちみつレモントースト (6枚分)

※作り方がほとんど同じなので、あわせて紹介します。

## 【材 料】

### \*セサミトースト

白すりごま	大さじ1強
白練りごま	大さじ2強
バター	35g
はちみつ	大さじ1強

### \*はちみつレモントースト

バター	35g
はちみつ	大さじ3
レモン汁	小さじ1強

<準> ・バターを溶かしておく。

- ① 溶かしたバターとはちみつをよく合わせておく。
- ② ①にそれ以外の材料を合わせてフィリングを作る。
- ③ フィリングを食パンに塗り、トースターでお好みの焼き加減まで焼いて完成！



---

---

