

ラスク

材料 (大人2人分・子ども2人分)

- | | | |
|-----|--------|------|
| 食パン | 8枚切り | 3枚 |
| A | マーガリン | 大さじ2 |
| | グラニュー糖 | 大さじ3 |



《作り方》

- ① Aを混ぜ合わせ、食パンに塗る。
- ② オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。

- ・ラスクの材料Aの中に、白すりごま (小さじ2) を入れるとセサミトーストが作れます。
- ・ラスクの材料Aの中に、きな粉 (大さじ1) を入れるときなこラスクが作れます。
- ・グラニュー糖の代わりに、上白糖を使ってもよいです。



子ども支援センターすてっぴ2 1大和田
TEL 047-486-7455
母子保健課 (八千代市保健センター内)
TEL 047-486-7250

八千代市イメージキャラクター「やっち」

チーズパフ

材料 (大人2人分・子ども2人分)

- | | | |
|-----|-------------|-------------|
| 食パン | 8枚切り | 3枚 |
| A | 玉ねぎ (みじん切り) | 1/8個 |
| | マヨネーズ | 大さじ3 |
| | 粉チーズ | 大さじ2 |
| | パセリ (みじん切り) | 少々 (なくてもOK) |

《作り方》

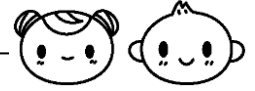
- ① Aを混ぜ合わせる。
- ② ①を食パンに塗り、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。



食パン以外にフランスパンなどでも作ることができます。フランスパンなどの歯ごたえのあるパンは、よくかむ習慣を身につけるのに役立ちます。



保育園の給食レシピ
アレンジパンレシピ



- ・チーズパフ
- ・じゃこパン
- ・ラスク



じゃこパン

材料 (大人2人分・子ども2人分)

- | | | |
|-----|-------------|-------------|
| 食パン | 8枚切り | 3枚 |
| A | マヨネーズ | 大さじ3 |
| | ちりめんじゃこ | 大さじ3 |
| | 粉チーズ | 大さじ1 |
| | パセリ (みじん切り) | 少々 (なくてもOK) |

《作り方》

- ① Aを混ぜ合わせる。
- ② ①を食パンに塗り、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。



親子で
楽しく作れます。

