



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



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。



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。



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。



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。