



おもに きいろ

美甘ホ小おすすめレシピ ハニートースト

耳付きのパンは焼くとカミカミメニューに
変身！！ よくかんで食べましょう。

* 材料名

食パン	4枚
マーガリン	35g
グラニュー糖	20g
はちみつ	45g

- ① マーガリンをやわらかくしてグラニュー糖を加え
ホイップする
- ② はちみつをくわえる
- ③ 食パンに②をぬる
- ④ オーブンで焼く
170℃ 4分 その後250℃で2分

※給食では、『中心温度』といって料理の温度が
85℃以上になるように調理し、確認しています。

*ご家庭では、オーブントースターで焼き色を
見ながら、つくってくださいね。

* 分量は4人分

