



おすすめ給食レシピ集～一緒に作ってみよう編～

日光市立今市第二小学校

お休みに入ってから毎日牛乳は飲んでいらっしゃいますか？牛乳には、みなさんが成長するのに大切なカルシウムやたんぱく質がたくさん含まれています。給食では毎日出ていましたよね。そこで、牛乳にぴったりなおやつを紹介します。とても簡単にできるので、ぜひ作ってみてくださいね。



食パン耳ラスク

作り方

材料

- 食パン
- マーガリン
- 砂糖

(今回は三温糖で作りました。)



①パンの耳を切ります。



②一つ一つにマーガリンを塗ります。



③砂糖を多めに振りかけます。



④余熱なしのオーブンで210℃10分。(ご使用のオーブンによって温度を調節してください。)



⑤こんがり焼き目が付いたら出来上がり。(焼き色が少なかったら追加加熱。)



⑥お皿によそって完成です。牛乳によく合うおやつですよ。