

きゅうしょくセンターから こんにちは ～給食レシピの紹介～

★はちみつレモントースト★



朝ごはんにもオススメ！

給食センターでのパンの調理は揚げパンのみでしたが、今回、初めて食パンのアレンジをしてみました。混ぜて、塗るだけで作れるので、家庭での朝ごはんやおやつにいかがでしょうか？



はちみつを使用しているため、1歳未満のお友だちには避けましょう！



材料	4人分 (g)	目安量	切り方
食パン 1枚	4枚		
マーガリン	25	大さじ2	
レモン果汁	1		
グラニュー糖	10	大さじ1	
はちみつ	25	大さじ1	

〈作り方〉

- ① マーガリンを湯煎にかけてあたため、やわらかくする。
- ② ①へレモン果汁、グラニュー糖、はちみつを混ぜ合わせる。
- ③ ②を4等分し、食パンへと塗り、トースターでほんのり焦げ目が付くまで焼く。

*** 給食センターでの調理の様子を紹介します！ ***

1000人分のパンの調理を行いました。初めての献立のため試作をしたり、調理方法を検討したり…と入念な準備をしてくれました。献立実施日（令和4年3月22日）には、はちみつのやさしい香りが調理室に広がっていました。



7人がかりで、パンに塗りました。



湯煎で温めながらマーガリンをやわらかくしていきます。



こんがりとパンが焼けました。耳はサクッと、中心は甘いパンの完成です！

