

# パン献立



## しっとりふわふわ食パン

材料		作り方
強力粉	250g	1) 材料を全てホームベーカリーにセットする。 2) 食パンコース、焼き色薄めでスタート 3) 焼けたら、型からはずして冷ましてカットする。 ※ 何もつけなくても、ほんのり甘味があっておいしいです。はちみつか、チョコソースをかけて食べるのが、お気に入りのようです。(この日は、ウインナーとほうれん草とベーコンのスクランブルエッグの組み合わせ)
砂糖	15g	
はちみつ	15g	
バター	15g	
塩	5g	
牛乳	180mL	
ドライイースト	3g	





# パン献立



## オリーブオイルトースト



材料		作り方
食パン	1枚	1) 食パンを焼く。 2) オリーブオイルをかけ、塩をふりかける。 ※ 順番を、2) 1) でも OK
オリーブオイル	大さじ1	
塩	適量	



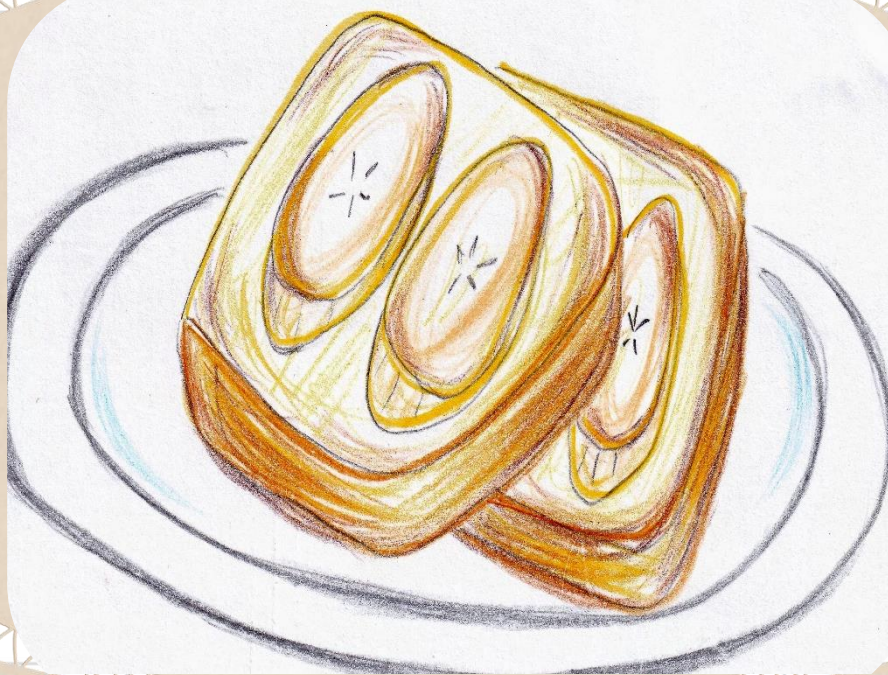


# パン献立



## バナナフレンチトースト

材料	作り方
食パン（8枚切り） 3枚	4) ボールに卵を溶き、牛乳と砂糖を入れて混ぜる。 5) 食パンを1/4に切って、卵液に浸す。 6) バナナを斜めにスライスする。 7) フライパンに油を引いて、火をつけ、バナナ2～3枚並べて置いた上に卵液をつけた食パンをのせる。 8) 火がとおったら、フライ返しでひっくりかえして、裏面も焼く。
卵 1個	
牛乳 1カップ	
砂糖またははちみつ 適量	
バナナ 1本	
マーガリンまたはバターまたはオリーブオイル	

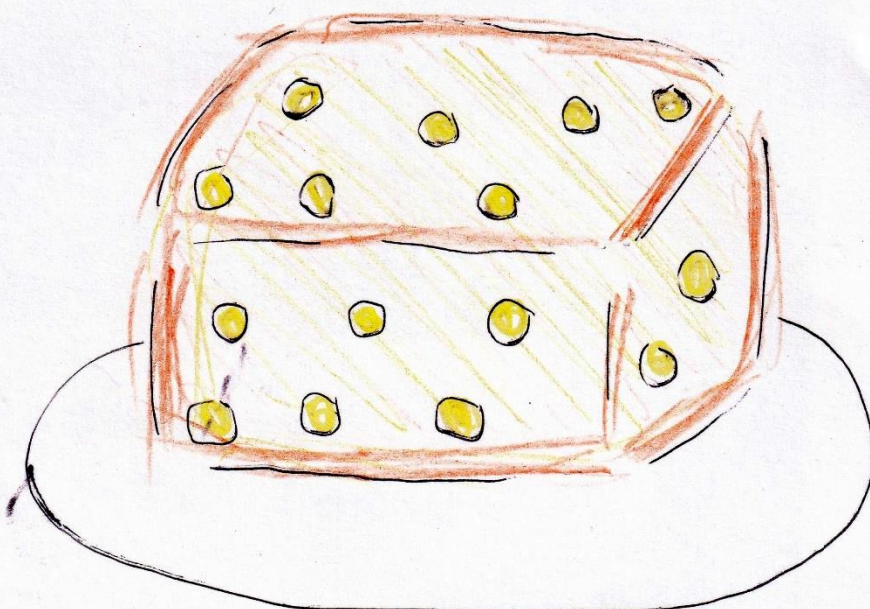


# パン献立



## コーン蒸しパン

材料	作り方
パンケーキミックス 1袋	1) 耐熱タッパーに牛乳とコーンスープの素を溶かす。 2) 1) にパンケーキミックスを混ぜ、だまにならないように混ぜる。 3) 2) にコーンを入れ、均等になるように混ぜる。(コーンは、よく水気を切る。) 4) 600W電子レンジで、5分加熱する。 5) 竹串でさして、生地がついてこなければ完成
コーンスープの素 1袋	
牛乳 (パンケーキミックスと同量) 200mL	
コーン缶 1缶	





# パン献立



## なっとうトースト

材料	作り方
食パン 1枚	1) 食パン以外の材料を全部混ぜる。 2) 食パンの上に、1) をのせオーブントースターで焼く。 3) こんがり焼けたら、出来上がり。
納豆 1パック	
納豆のたれ 1個	
納豆のからし 1個	
マヨネーズ 大さじ1	

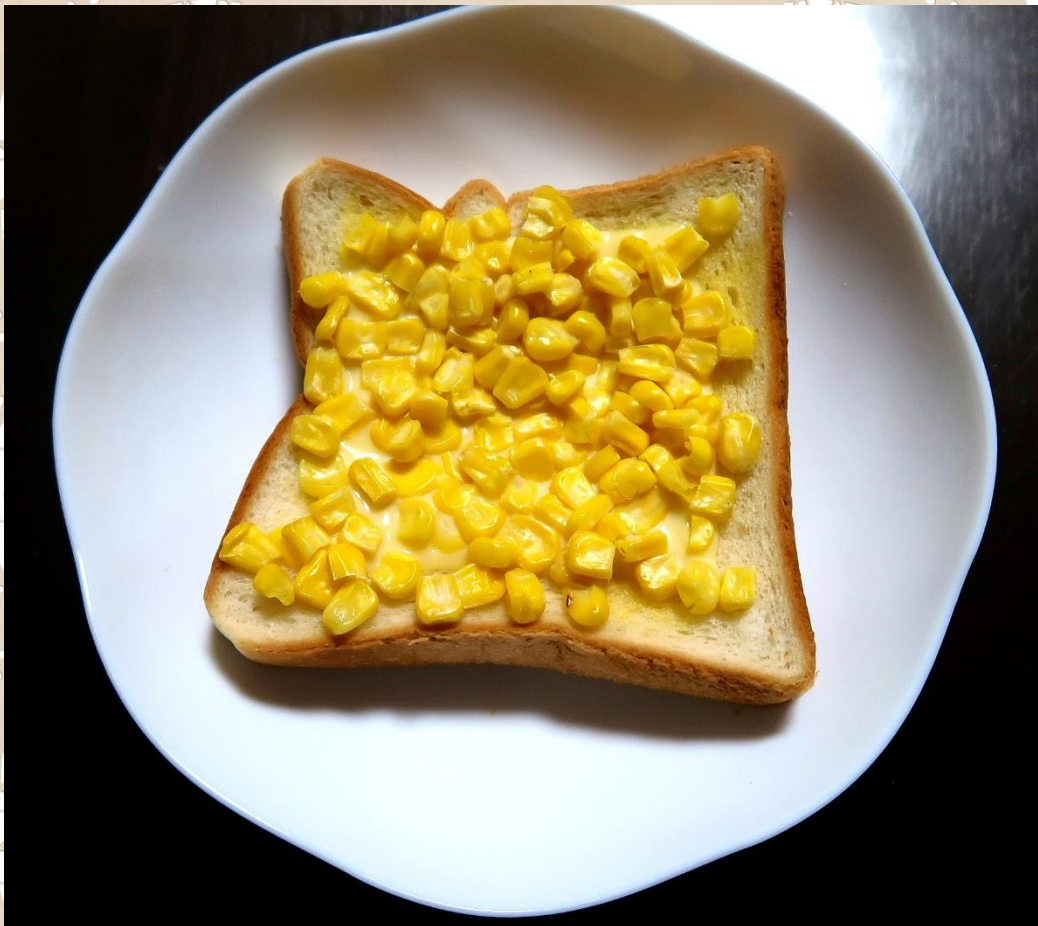


# パン献立



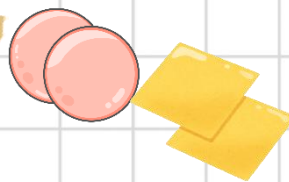
## コーンパン

材料		作り方
食パン	1枚	1) 食パンの上に、コーンとスライスチーズをのせる。 2) 1) をトースターで焼く。
コーン缶	適量	
スライスチーズ	1枚	



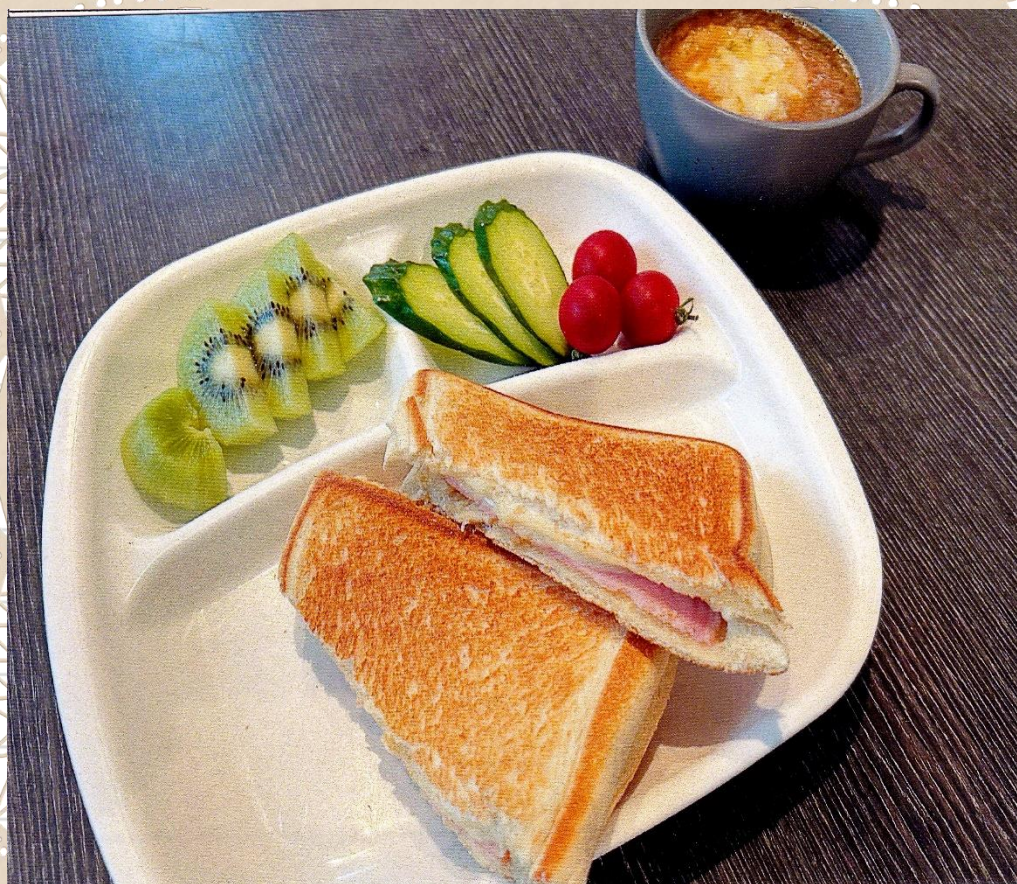


# パン献立



## ホットサンド

材料		作り方
食パン	2枚	1) 食パン2枚にマヨネーズをぬる。 2) 食パン1枚の上に、ハム、チーズをのせ、塩をふりかけ、もう1枚の食パンではさみ、ホットサンドパン焼きに入れ、焼き目がつくまで焼く。途中で、焦げないように様子を見ながら、両面焼く。 3) 焼けたら、半分に切って出来上がり！！
スライスハム	1枚	
スライスチーズ	1枚	
ハム	1枚	
塩	少々	



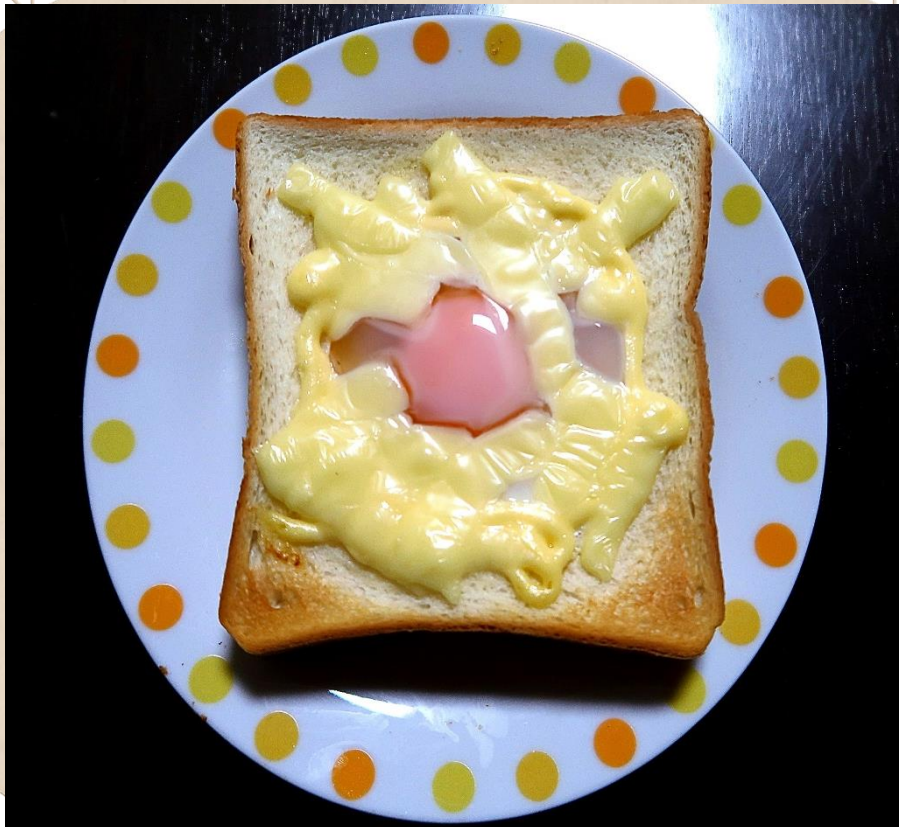


# パン献立



## たまごチーズパン

材料		作り方
食パン	1枚	1) 食パンにくぼみを作って、卵を落とし、まわりにマヨネーズをかける。 2) 最後に、チーズをかけて焼く。
チーズ	1枚	
卵	1個	
マヨネーズ	少々	





# パン献立



## 目玉焼きパン

材料		作り方
食パン	1枚	1) 目玉焼きを作る。 2) 食パンの上に、こしょうをふる。 3) そのパンを3分。トースターで焼く。 4) 3) のパンの上に、1) をのせて出来上がり。
卵	1個	
こしょう	少々	

