

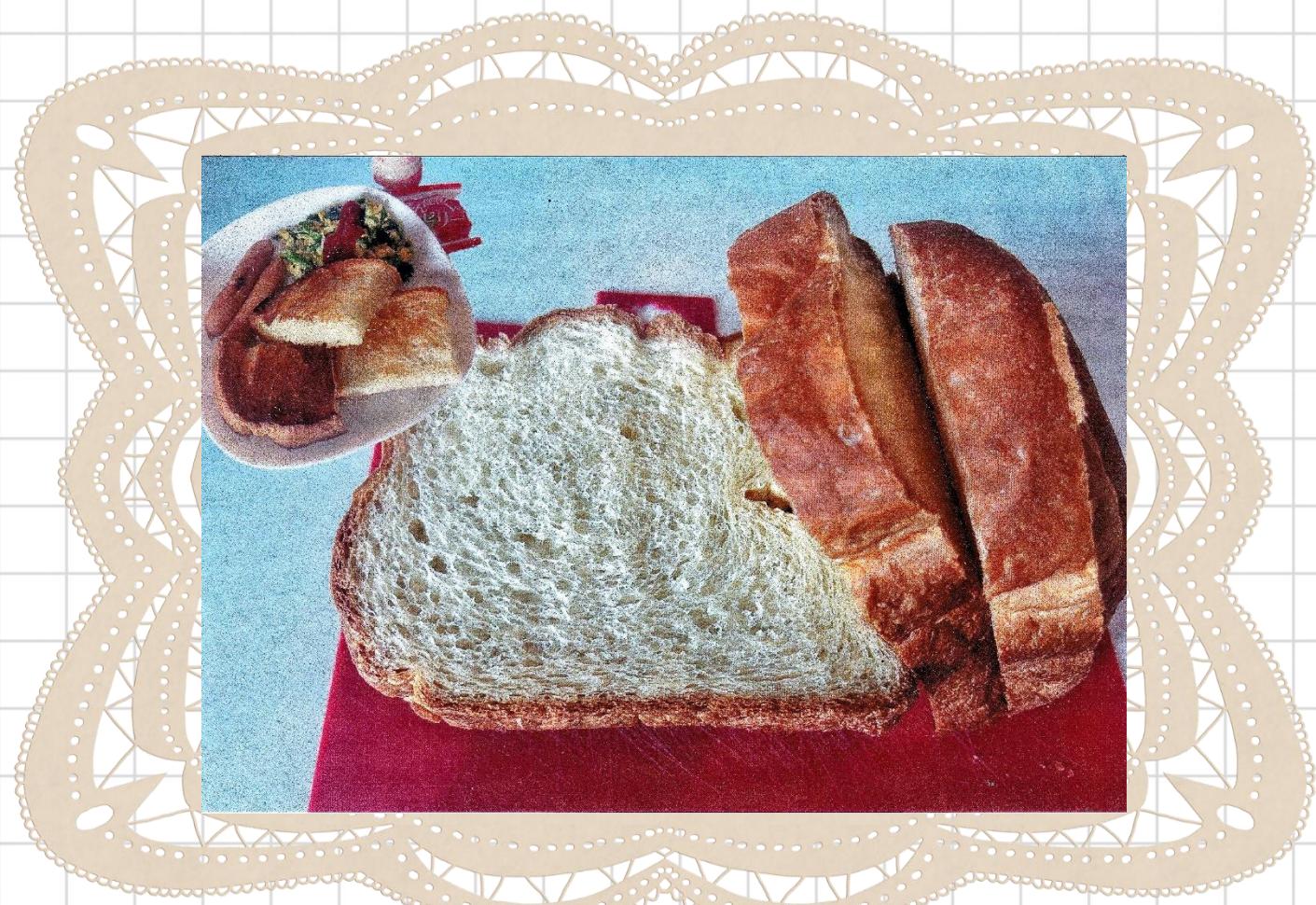
パン献立



しっとりふわふわ食パン



材料	作り方
強力粉 250 g	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。
砂糖 15 g	
はちみつ 15 g	
バター 15 g	
塩 5 g	
牛乳 180 mL	
ドライイースト 3 g	※ 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)

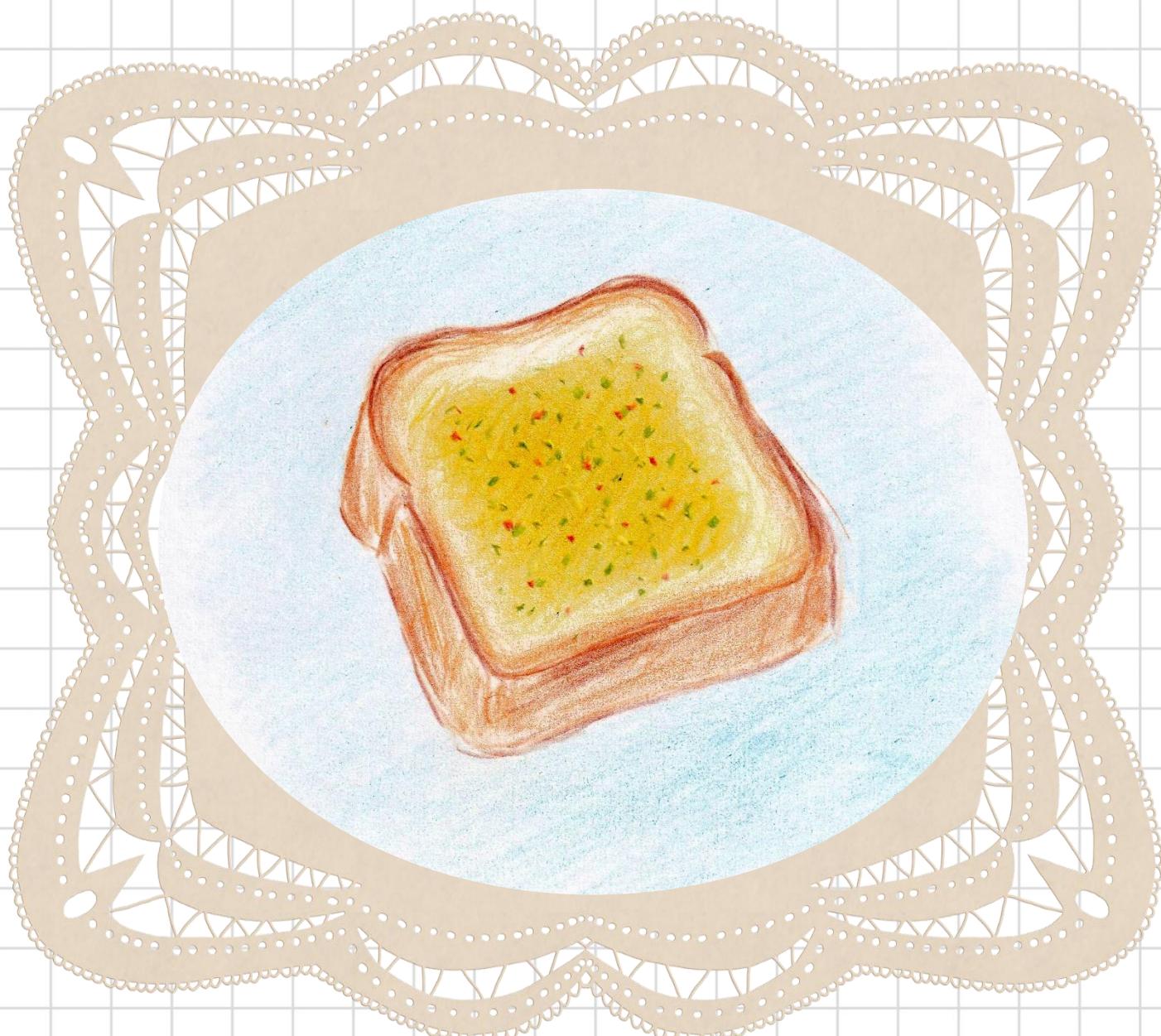


パン献立



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。
オリーブオイル 大さじ1	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
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。
卵 1個	5) 食パンを1/4に切って、卵液に浸す。
牛乳 1カップ	6) バナナを斜めにスライスする。
砂糖またははちみつ 適量	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。
バナナ 1本	8) 火がとおったら、フライ返してひっくりかえして、裏面も焼く。
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。
コーンスープの素 1袋	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。
牛乳（パンケーキミックスと同量） 200mL	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。）
コーン缶 1缶	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



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。
納豆 1パック	2) 食パンの上に、1) をのせオーブントースターで焼く。
納豆のたれ 1個	
納豆のからし 1個	
マヨネーズ 大さじ1	3) こんがり焼けたら、出来上がり。

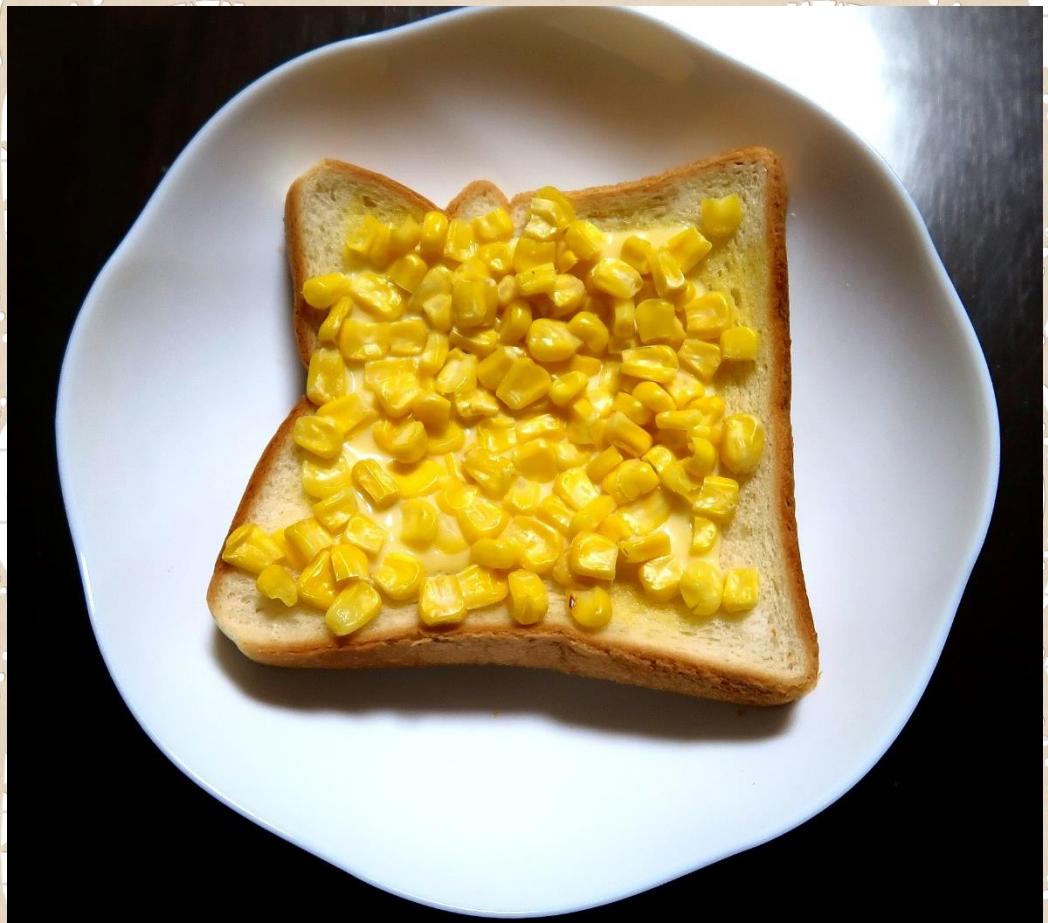


パン献立

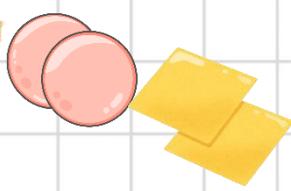


コーンパン

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。
コーン缶 適量	2) 1) をトースターで焼く。
スライスチーズ 1枚	

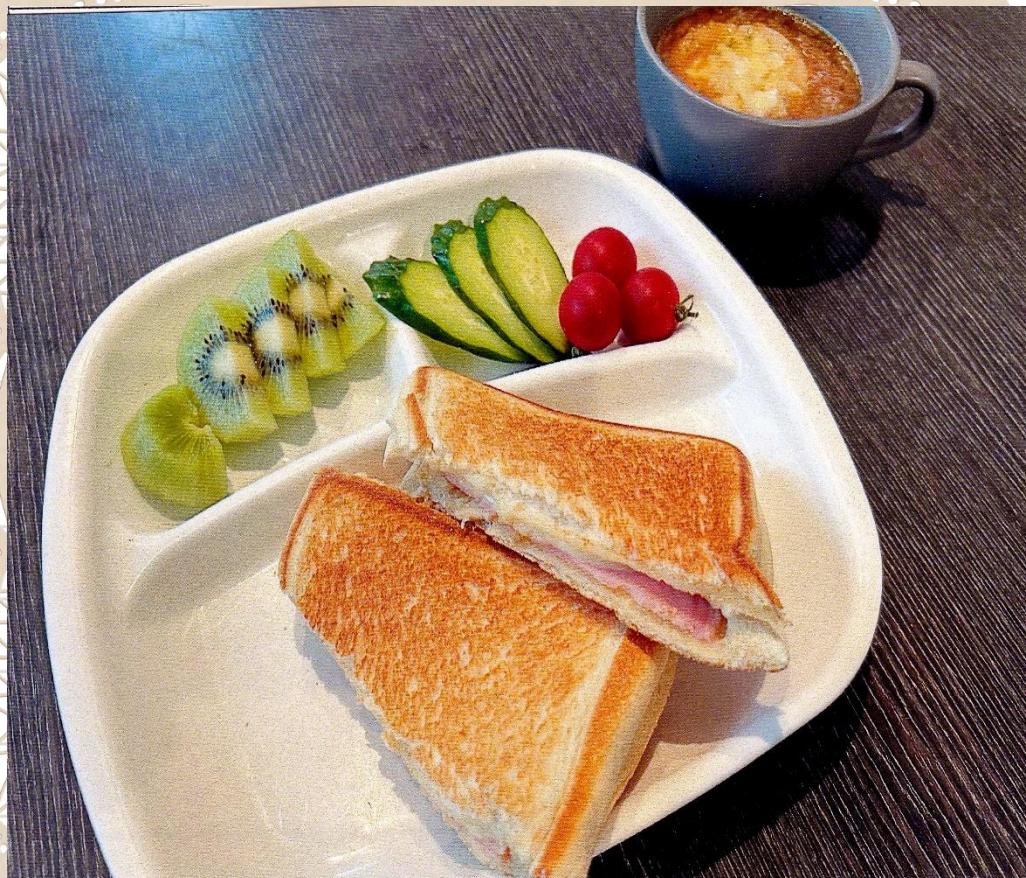


パン献立



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。
スライスハム 1枚	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、焦げないように様子を見ながら、両面焼く。
スライスチーズ 1枚	3) 焼けたら、半分に切って出来上がり！！
ハム 1枚	
塩 少々	

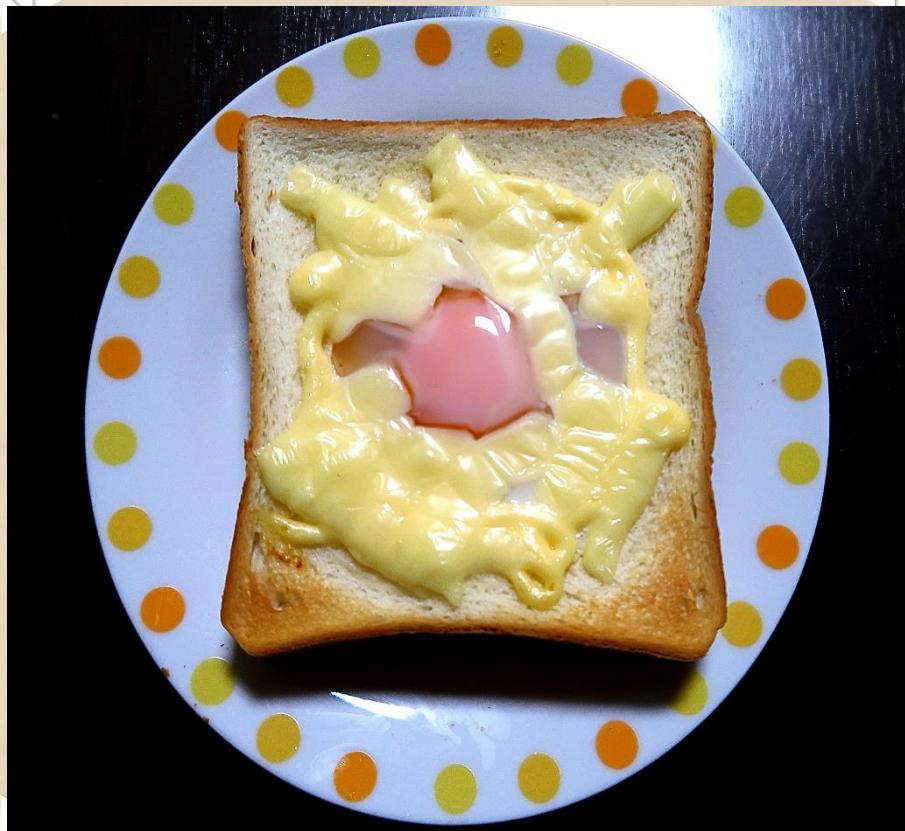


パン献立



たまごチーズパン

材料	作り方
食パン	1) 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	
卵	
マヨネーズ	



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。
卵 1個	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。
こしょう 少々	4) 3) のパンの上に、1) をのせて出来上がり。

