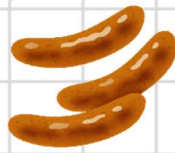
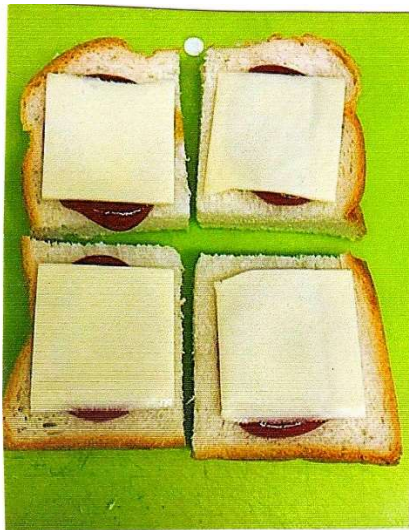
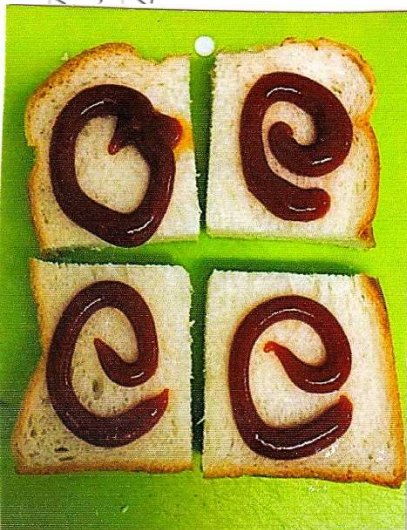


パン献立



ピザ


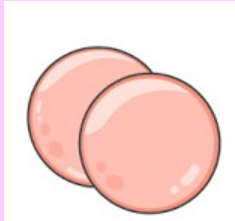
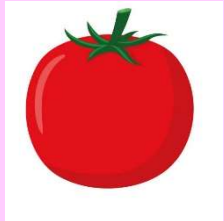
材料		作り方
食パン	1枚	1) 食パンを4等分に切り、ケチャップをぬる。 2) とろけるチーズも4等分に切り、それぞれにのせる。 3) ウインナーを12個になるように切り、1枚に3つのせ、オーブンで焼く。
ケチャップ	適量	
とろけるチーズ	1枚	
ウインナー	1本	



パン献立



バターロールサンド

材料	作り方
ロールパン	1) ロールパンにマヨネーズ、バターをぬる。
マヨネーズ・バター	2) 1) にレタス・ハム・トマトをはさむ。
トマト	  
レタス	
ハム	



パン献立



マヨたまトースト

材料	作り方
食パン	3) 食パンのふちにそって、土手を作るようマヨネーズをのせる。 4) パンの真ん中に、卵を割ってのせる。 5) オーブントースターで、焼き目が付くまで焼く。お好みで、塩こしょうをする。
マヨネーズ	
卵	
塩・こしょう	
付け合わせ ミニトマト・茹でブロッコリー・野菜ジュース	



パン献立



シュウマイ肉まん



材料		作り方
シュウマイ	8こ	1) 食パンのみみを切る。 2) シュウマイを食パンで包んで、ラップを使い、きんちゃくの形にする。 3) 電子レンジで、加熱する。 お好みで、チーズと醤油をかける。
食パン8枚切り	1斤	
○お好みで チーズ 適量 醤油 適量		



パン献立



ラタトゥイユの チーズトースト



材料	作り方
食パン	1) 前日の残りのラタトゥイユを食パンにのせ、その上にチーズをのせて、トースターで焼く。
ラタトゥイユ	
チーズ	

※ラタトゥイユは、なす、ズッキーニ、玉ねぎ、その他の好みの野菜をトマト缶、ケチャップ、コンソメで煮る。



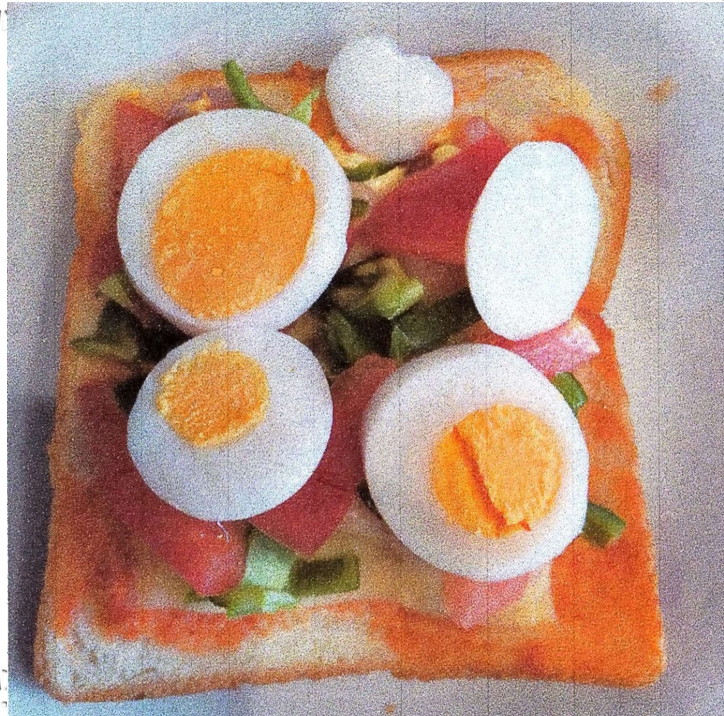
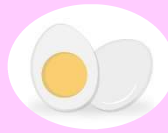
パン献立



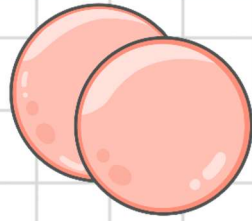
チーズたっぷり ピザトースト



材料	作り方
食パン	1) 材料を一口大に切る。 2) 食パンにケチャップとマヨネーズをぬる。 3) パンにチーズをのせ、その上に材料をのせて、トースターで焼く。
チーズ	
ミニトマト	
茹で卵	
ピーマン	
マヨネーズ・ケチャップ	



パン献立



お母さん手作り ハムチーズパン

材料	作り方
ハム・チーズ イースト・砂糖 強力粉・薄力粉 塩・牛乳 無塩バター・水	1) 材料をすべて混ぜて（ハム、チーズ以外）発酵させる。 2) 生地を小さく分けて丸め、平につぶして、ハム・チーズを入れて形を整えて、さらに発酵させ、オーブンで焼く。



パン献立



香ばししらすトースト

材料	作り方
食パン6枚切り1枚	1) 食パンにバターを薄くぬる。 2) とろけるチーズをのせて、その上にしらすをのせる。枝豆を散らして、お好きな模様を作る。トースターで、2分焼く。 ※食パンは全粒粉入りを使うと香ばしさが増す
しらす 10g	
とろけるチーズ 10g	
枝豆 お好み	
バター 少々	

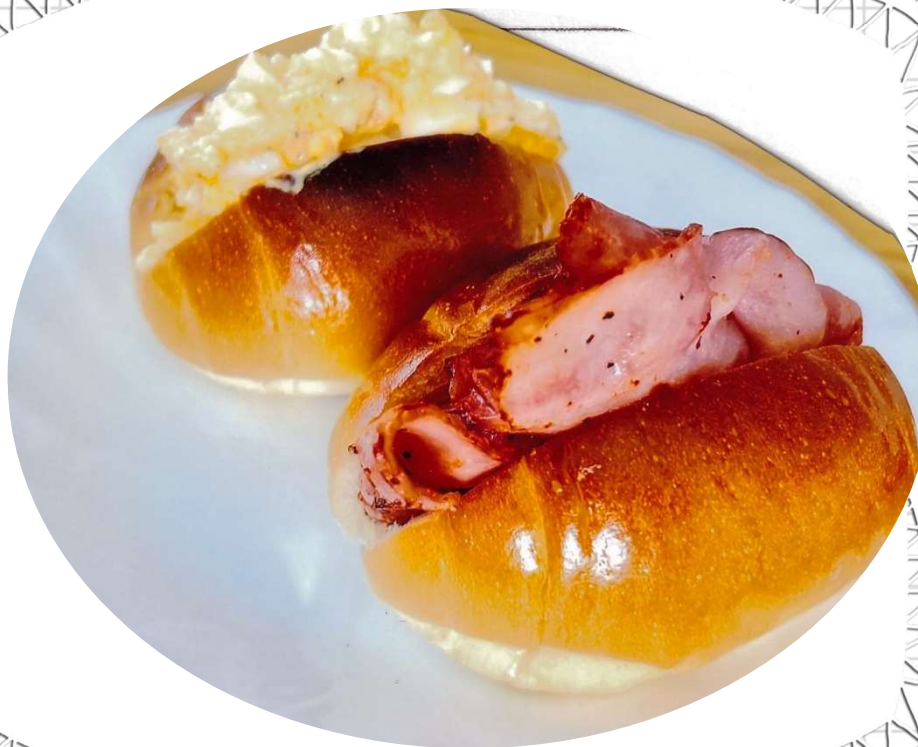


パン献立



卵とカリカリ ベーコンサンド

材料	作り方
ロールパン	1) 茹で卵を作り、ボールに入れフォークでつぶす。
卵	2) 1)に塩・こしょう・マヨネーズ・砂糖を、混ぜる。
ベーコン	3) ベーコンをカリカリに焼く
マヨネーズ・砂糖	4) それぞれを、ロールパンにはさむ。
塩・こしょう	



パン献立



フレンチトースト

材料	作り方
食パン・バター 牛乳・卵・砂糖	1) 前日の夜に、ボウルに牛乳・卵・砂糖を入れて混ぜる。ボールの中に食パンを入れて液を染み込ませる。
付け合わせ ミニトマト・ヨーグルト	2) フライパンにバターを入れ、1) を焼く。



パン献立



簡単トースト

材料	作り方
食パン	1) 卵は、炒り卵を作る。 2) ウインナーは、焼き色が付くまで焼く。 3) 食パンを、トースターで焼く。
卵	
ウインナー	
トマト	

