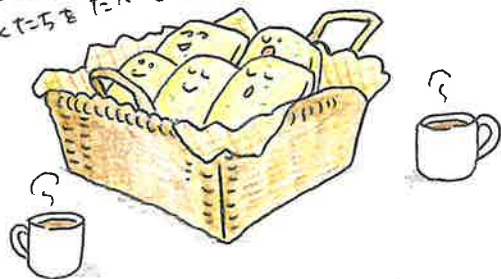


保育園給食  
おすすめレシピ

## ベーコンとチーズの 薄焼きパン

やきたての  
ぱんをたべて♡



### ゆかせんせいのおススメ一言

米粉チーズとベーコンの塩気が  
おいしいです。バターをもみ込め  
るのが大変ですが子どもたちと  
作ってみるといいですね☆



<材料 4人分(大人2人+幼児2人分)>

薄力粉 80g  
ベーキングパウダー 3g(小1弱)  
バター 30g  
粉チーズ 12g(大さじ2)  
卵 24g(1/2個)  
牛乳 40g(1/5カップ)  
ベーコン 36g(長いもの2枚)  
パセリ 少々  
油 4g(小さじ1)

### <作り方>

1. 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
2. ボウルに①を入れ、固いままのバターを入れて、さらさらになるまで、手でもみこむ。
3. 溶き卵と牛乳を合わせておく。
4. 刻んだベーコン、みじん切りしたパセリ、チーズ、③を加え、木じゃくしで混ぜる。
5. 焼き皿に伸ばし、200℃のオーブンで15～20分焼く。

<栄養価(幼児1人あたり)>

エネルギー	カルシウム	食塩
128kcal	55mg	0.4g