



作ってみよう！

おうちで給食レシピ

★ビスキュイパン★



おしゃれなパンメニュー

“ビスキュイ”とは、フランス語で、ビスケットやケーキなどの生地を指します。市販のパンを、おしゃれにアレンジしてみませんか？



材料	5人分 g(中学年)※	目安量※
丸パン	5個	
バター	30	
三温糖	30	大さじ3
鶏卵	40	1個弱
粉末アーモンド	30	
薄力粉	40	大さじ4
ラム酒	6	なくてもよい
牛乳	20	小さじ4

※大量調理の分量のため、ご家庭で作る場合は調整が必要な場合があります。

【作り方】

- ① バターは、湯せんして溶かす。
- ② カッコ内の材料を混ぜる。
- ③ パンの上部に②をくるりにつけ、オーブンで焼く。
(余った生地も、オーブンで焼いておいしく食べられます)

※鶏卵やアーモンドに食物アレルギーがある場合、なしで作ることもできます。その場合、牛乳で生地のかたさを調整してください。



給食室での作業風景

