

# ★学校給食レシピ★

## つく がた アーモンドトーストの作り方

ざいりょう りぶん  
<材料 1人分>

だいりょう つく きゅうしょく り ぶんりょう この あ かてい ちょうせい ひつよう  
※大量に作る給食の1人分量です。好みに合わせてご家庭で調整が必要です。

- ・食パン(6枚切り)…1枚
- ・有塩バター…4.5g
- ・グラニュー糖…6g
- ・牛乳…2g
- ・アーモンド粉末…5g
- ・アーモンドスライス…3g



つく かた  
<作り方>

### ① アーモンドバターを作る。

なべ ゆうえん い ひ と  
鍋に有塩バターを入れ、火にかけ、焦がさないように溶かす。  
と ゆうえん とう ギュウニュー糖と牛乳を加えよく混ぜ合わせる。  
よく混ぜ合わさったら、火からおろし、アーモンド粉末を加え、さらに良く合わせる。

### ② 食パンにアーモンドバターとアーモンドスライスをのせて焼く。

しょく しおく つく や  
食パンに、作ったアーモンドバターをぬる。  
その上から、アーモンドスライスをのせる。  
180°Cに予熱したオーブンで、約3~10分焼いて完成！

※オーブンによって焼き時間が異なります。焦がさないよう、よくパンの表面の様子を見ながら、少しずつ追加で加熱しましょう。