

がっこうきゅうしょく
★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〉

※大量に作る給食の1人分量です。お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。
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。
溶けた有塩バターにグラ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。
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℃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。