




おうちで作ろう!!
♪学校給食♪

フレンチトースト



給食のフレンチトーストは、オーブンで焼くため、外側がさっくりと仕上がります。もちろん、フライパンでも作ることができます。食パンやフランスパンなどお好みのパンで作ってみてください。



材料(作りやすい分量)

食パン(6枚切り)	4枚
鶏卵	1個
牛乳	50ml
砂糖	大さじ1
バター	2.5g

- 作り方**
- ①パンを食べやすい大きさに切る。
 - ②ボールに鶏卵を割り入れてよく混ぜ、牛乳と砂糖を合わせて卵液を作る。
 - ③フライパンを熱し、バターを溶かす。
 - ④パンを②の卵液に浸し、フライパンに並べて焼いたらできあがり。
- オーブンで焼く場合は、クッキングシートを敷いた天板に並べ、上から溶かしたバターをかけて180℃で15分ほど焼きます。

2024.3

