



キャラメルトースト

【材料(食パン5枚分)】

6枚切り食パン 5枚

粉黒糖 20g

生クリーム 30g

牛乳 10g

【作り方】

- ①食パンを1/2にカットする。
(そのままの大きさでもOKです👉)
- ②食パン以外の材料を全て混ぜ合わせる。
- ③②を食パンの片側に浸し、オーブンシートを敷いた天板に並べる。
- ④170℃に熱したオーブンで10～15分、
またはオーブントースターで3～5分焼いて
出来上がり☆

ツナパン

【材料(アルミカップ6個分)】

	ホットケーキミックス	60g
①	牛乳	40g
	卵	1/3個
②	ツナ	45g
	玉ねぎ	15g
	マヨネーズ	15g

【作り方】

- ①玉ねぎはみじん切りにする。
- ②①と②をそれぞれ混ぜ合わせる。
- ③アルミカップに①を流し入れ、その上から
②をのせる。
- ④160℃に熱したオーブンで10～15分
焼いて出来上がり。
(様子を見ながら焼いてください)

どちらも子どもたちに人気のおやつです！
朝食やおやつにぜひ作ってみてください♡

