

きなこラスク

□材料□ 1枚分

食パン（10枚切1枚）・きな粉8g・砂糖8g・水30cc・マーガリン4g

□作り方□

- ①きな粉・砂糖・マーガリン・水を混ぜ合わせます。
- ②①をパンに塗り、オーブンで（180℃で5～7分くらい）焼きます。



2011. 4. 22(金) おやつ

★ひと口メモ★

写真（8分の3）は、本園で幼児が実際におやつで食べている量です。
焼き時間はあくまでも目安ですので、ご家庭のオーブンによって調節して下さい。

園ではラスクに「卵の使用されていない“天然酵母パン”」を使用しています。
天然酵母パンは、JR島本駅前にあるパン屋「木馬」で購入しています。