

【レモントースト】

爽やかな香りと甘酸っぱい甘さおいしい！夏限定のレモントースト！

●材料 約4人分

- ・食パン 4枚
- ・砂糖 40g
- ・マーガリン 40g
- ・レモン果汁 小さじ2

※では生のレモンを使っています。果肉も皮も余すことなく使ってます♪

●作り方

- ①マーガリンをやわらかくしておく
- ②マーガリンに砂糖を加え、よく混ぜる
- ③レモン果汁も加え、なめらかになるまで混ぜる
- ④食パンに塗り、トースターで焼く

※給食では、スチームコンベクションという機械で、蒸気をMAXで蒸し焼きにしています。

家庭では、加水しながら焼くと良いと思います。



給食ではレモンの皮を砂糖に煮詰めて
ジャム(スフレッド)の中に入れて塗ってるよ！
レモンの皮が入るの香りがよくなるよ♪
レモンの皮を薄く削り取り千切りにした後、
適量の砂糖で煮込み、砂糖が溶け、軽く
煮詰めてからジャムに入れたよ！

