

いつも給食をおいしく食べていただきまして、ありがとうございます。
お問い合わせいただきました給食レシピです。ご活用ください。

【お麩のラスク】

〈材料・分量・切り方〉

食品名	分量（1人分）		備考
焼き麩（京焼ふ）	6.00	g	
水	6.00	g	
油	4.00	g	
グラニュー糖	5.00	g	
粉末ミルクキャラメル味	5.00	g	

〈作り方〉

- 1、お麩と同量の水でなじませる。
- 2、1に油を絡ませる。
- 3、2にグラニュー糖、ミルクを加えて和える。
- 4、重ならないように鉄板に並べる。
- 5、170度に予熱したオーブンで15分程度焼く。



*調味料は1人分のレシピなので、ご家庭で調節してください。

*7月は粉末のミルクを使用して調理しました。

手に入りにくい材料の為、砂糖を8グラムに増やして作っても美味しくできます。
また、砂糖をまぶして焼いた後、きなこ（適量）を絡めても美味しくできます。