

簡単！おやつ★ピザトースト

～朝ごはんにもいいね！～

●材料●（食パン1枚分）

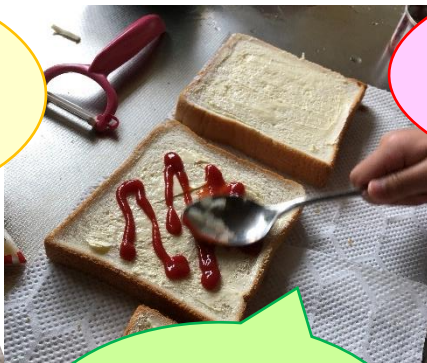
食パン …1枚
ベーコン …1枚
ケチャップ…大さじ2
チーズ …適量
パセリ粉 …適量
マーガリン… 適量

●作り方●

①食パンにマーガリンを塗り、その上からケチャップを塗る。
②ベーコンをのせ、最後にチーズをのせる。
③オーブントースターで焦げ目がつくまで焼き、
パセリ粉をふれば完成です☆
お好みでコーンやたまねぎ等の野菜を入れると更に美味しいです！



マーガリンは
常温にして柔らかく
すると塗りやすい！



チーズのバラバラもお手伝い★
素手が気になる場合は
スプーンでバラバラ★



スプーンの背で
伸ばす作業も
お手伝い★



容器からパンに移動させる
ときは距離を近くすれば
具材がこぼれても大丈夫！

コーンマヨ味だったら
混ぜる作業をお手伝い！



★食パンの上ののせるだけなので小さなお子さんと一緒に作ることができます！

★ピザの下地を食パンではなく、ちくわや加熱したじゃがいもにすると
おかずとしても美味しく食べられます☆

★食パンは、ラスクにしてもよし！あんこを塗ってもよし！フレンチトーストにしても美味しく食べられますね！

- ・シュガートースト
- ・ピサトースト
- ・コーンマヨトースト
- ・小倉トースト