

## 家庭でも、簡単にできるメニューをご紹介します！

料理名( ガーリックパン )

<調理時間> 約( 15 )分

<材料> ( 4 人前)

材料名	分量	備考
コッペパン	4 個	食パンでも
バターまたはマーガリン	大きじ 1.5	柔らかくしておく
にんにく	少々	すりおろす
パセリ	ひとふさ	みじん切り

### <作り方>

- ①バターを室温に戻し柔らかくしておく
- ②にんにくはすりおろす
- ③パセリはみじん切りにして水にさらし、キッチンペーパーに包み絞る。
- ④①のバターに、にんにく、パセリを混ぜて、コッペパンの上  
に塗る。
- ⑤トースターで焦げすぎないように見ながら 4~5 分焼く

### <給食の先生から>

☆コッペパンをそのまま使うと、外はカリッと中ふわふわの仕上がりになります。半分に切り目を入れて開いて使うと、フランスパンのようにかためのカリッとしたガーリックトーストになります。その際はバターの量を倍にしてみてください。パセリは好みですが、たっぷり使うと色どりもよくなります。