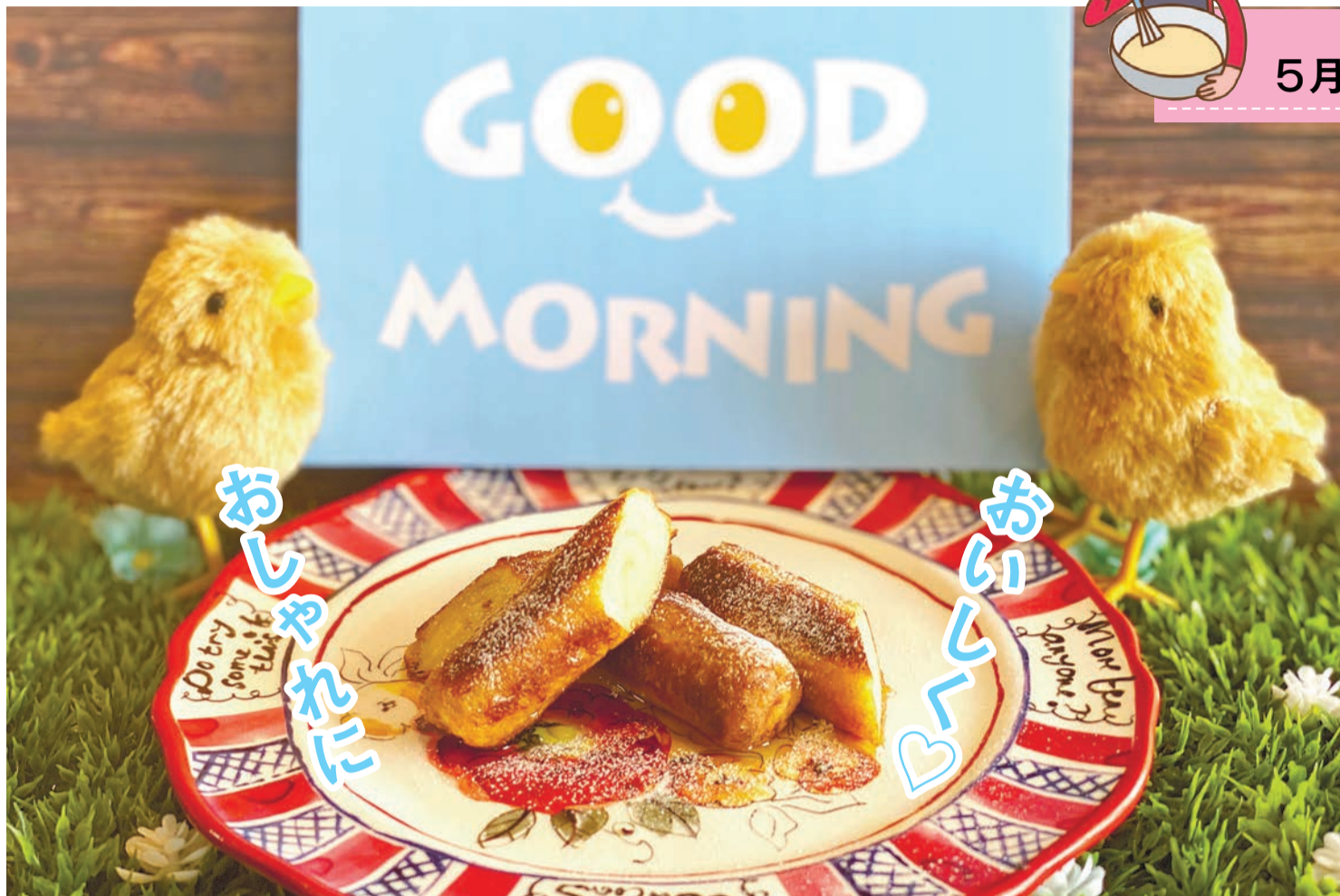


気軽に作れるデザートレシピを知っていたら、お料理の楽しみも広がるね。今回は食パンを使ったおしゃれな「フレンチトースト」を紹介するよ。ラズベリージャムの代わりにくだものやハムなど、具材を変えればいろいろな味が楽しめる。朝食にもピッタリ!

まあちゃん先生と わくわくクッキング

料理指導 青木昌代

5月のデザート フレンチトーストロール



- 材料 2人分**
- ・食パン(8枚切り)…4枚
 - ・クリームチーズ…20グラム
 - ※市販の「Kiri」の場合は1個
 - ・ラズベリージャム …小さじ4
 - ・卵…1個
 - ・牛乳…大さじ1
 - ・バター…10グラム



お買い物メモ

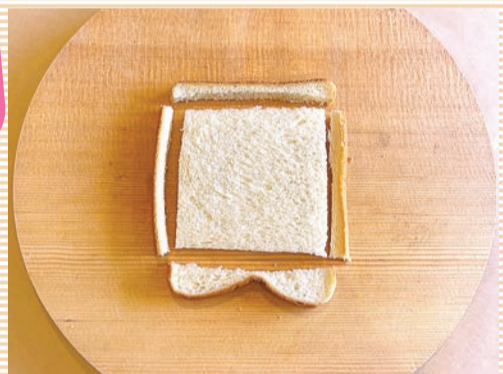
なめらかでやわらかい食感が特徴のクリームチーズ。パンやクラッカーにぬったり、料理に使ったりと、使い道が多い食材です。メーカーやブランドによって、材料

となる生乳や乳酸菌の種類、塩分量が異なります。デザートとして使う時は塩分が少なめのものを選ぶとよいでしょう。ナッツやドライフルーツ、スパイスが加えられた製品もあります。

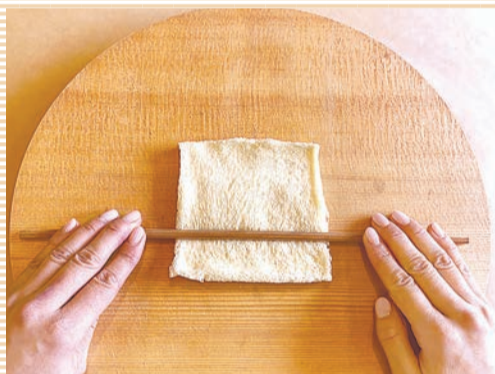


青木昌代撮影

作り方



①食パンの耳を切り落とす。



②さいばしをコロコロ転がして、①を5ミリの厚さになるまで、うすくのばす。



③室温でやわらかくしたクリームチーズとラズベリージャムを②にぬる。



④広げたラップの上に③を置き、手前から巻きずしを作る要領でしっかり巻く。



⑤④のラップの両はしをキャンディーのように結び、10分ほど休ませる。



⑥ボウルに卵と牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。



⑦フライパンにバターを溶かし、⑥にラップを外した⑤をくぐらせ、こんがり色づくまで焼く。

イラスト・大沢幸子

ポイントアドバイス

具材いろいろ楽しんで

卵と牛乳をふくんだやわらかさと、バターで焼いた香ばしさがおいしさを増させるフレンチトースト。ハチミツやチョコクリーム……、思いつくものを何でもパンにロールして、試してみよう! 新しいおいしさが発見できるかも。フルーツをい



っしょに盛りつけるのもおすすめです。

道具事典

フライパン

柄がついた、浅くて底が平らななべ。いため物やあけ物、焼き物などの調理に使います。材質は、鉄や銅、ステンレス、アルミニウムなどがあります。明治時代に西洋料理といっしょに伝わったといわれます。

第1、第3土曜に掲載。次回6月5日付は「野菜のチヂミ」です。第2、第4土曜は「つゆくば研究員のなるほど! キッチンラボ」です。

学校生活情報専科

ムーヴオンライン

ムーヴオンラインパソコン版のイメージ

ムーヴオンラインの特長

- 特長① 学校イメージ写真展
私立学校の校舎や施設、雰囲気などを掲載しています。
- 特長② 最新情報と項目別情報のインフォメーションスペース
ムーヴオンラインの情報は基本的に4つの項目に分類されて紹介しています。
①最新情報…すべての情報をまとめています。
②ムービーギャラリー…動画やスライドショーなどを掲載。
③ムーヴレポート…ムーヴ本誌の情報を掲載。
④特別コンテンツ…オリジナルの特別情報を掲載。
⑤その他…編集部からのご案内や学校からのお知らせ。
- 特長③ 学校別情報ページ
男子校・女子校・共学校別にムーヴオンラインの参加校情報を掲載しています。
- 特長④ スクールボックス
各校のホームページに掲載されている最新の情報を、ここから見ることができます。
- 特長⑤ MOVEONLINE Facebook ページ
合同説明会の情報やニュース性の高い情報を掲載していきます。よろしければ「いいね!」をお願いします。
- 特長⑥ テーマ別学校情報BOX
過去に掲載された情報はここにまとめられています。

ムーヴオンラインのページをぜひ訪問してみてください

ムーヴオンラインのサイトは、パソコン版とスマートフォン・タブレット版があります。アドレスも内容はどちらも同じです。下のQRコードを読み取って、ご覧いただけます。

https://www.moveonline.jp/

株式会社 学術企画