


優秀

100

B組10番	氏名 土屋 裕子
レシピ名	ぷっしりフレンチトースト
食べきりポイント (工夫した点)	・賞味期限が近く値下げされた食パンを使用 ・パンが固く切るときは食パンはフレンチトーストにするとぷっしり!
おいしさポイント	・ぷっしりモチモチとした食感を楽しめる ・ラカントを使用しカロリーオフ
エピソード (考案のきっかけ)	賞味期限が近く値下げされた食パンをよく見て食パンの切りかたが固く切られていたためフレンチトーストにしようと思った
<p>作り方 (調理時間45分)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食パンを半分に切った 2. 卵、牛乳、ラカントを混ぜ合わせる 3. ↑これに食パンを浸ませる (30分程度) 4. フライパンにバターを小さく多めに焼いておく 5. 焦げ目が付いたら反対側を焼いておく 6. 完成! お好みでホイップクリームやイチミツカビをかける 	<p>材料と分量 (2人分)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食パン4枚切り 4枚 ・卵 2つ ・牛乳 200ml ・ラカント 大さじ3 ・ホイップクリーム (お好みで) ・バター 20g 
<p>☆食品ロスについて感想を述べなさい。</p>	<p>私たちは何気なくご飯を捨ててしまっています。食パン残りや論外で野菜の皮や賞味期限が切れたバナナ... 思いついておけば、実は思いつくものです。世界には毎日満足の食事を食べられず、飢餓に苦しむ人が多く、それ以上に捨てられる食料があるのが現状です。賞味期限が切れたお菓子やパンを食卓から取り除くことは、<u>フードリサイクル</u>の考えが広がると以外と面白いことだと気付きました。私自身、<u>フードリサイクル</u>の考えが広がると以外と面白いことだと気付きました。私自身、<u>フードリサイクル</u>の考えが広がると以外と面白いことだと気付きました。</p>

0