

世界の料理



ドミニカ風フルーツトースト

材料（1人分）

食パン	1枚(低:40g,中:50g,高:60g)		
バナナ	30g	牛乳	10g
生クリーム	3g	マーガリン	7g
あんずジャム	3g	グラニュー糖	5g

作り方

- ①バナナを粗く潰し、生クリーム、あんずジャム、牛乳、マーガリンを合わせてざっくり混ぜる。
 - ②食パンに①を塗り、グラニュー糖をふる。
 - ③200℃（予熱あり）のオーブンで7分焼く。
- ※中心温度90度を確認してください。

レシピの考案：松戸市立金ヶ作小学校



ドミニカ共和国の料理

松戸市はドミニカ共和国のホストタウンです。

中南米のドミニカ共和国は、一日の仕事や勉強に打ち込むために朝食をしっかり食べる習慣があります。「マンガ」というバナナを潰して加熱した物を食べるのが定番です。給食では、バナナが変色しないようにあんずジャムを加えました。ペクチンの効果で変色が防げるだけでなく酸味が味を引き立てます。グラニュー糖できれいな焼き目が付くのも児童には人気です。