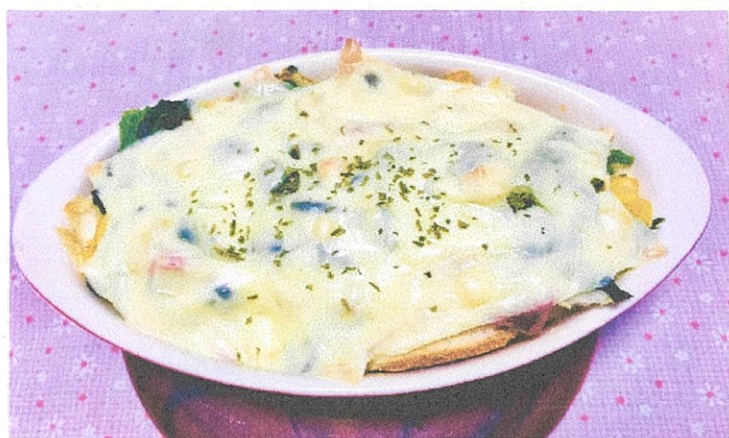


ちょっとオシャレな朝食

グラタン風の料理です

# パンキャセロール



## 材料

A	• スライスベーコン	2枚
	• 冷凍ほうれん草	30g
	• 冷凍コーン	20g
	• コーンスープのもと	1袋
	• 水	100ml
	• 食パン(6枚切)	1枚
	• ピザ用チーズ	適量
	• 乾燥パセリ	お好みで

## ～作り方～

- ① フライパンにAを入れ、炒まったら食パンをちぎって入れる。
- ② 耐熱容器に①を入れ、チーズをのせる。
- ③ トースターでチーズがとけるくらい(5~10分)火焼いて、パセリをかける。

★ お好みの具材を入れてアレンジ可能!

★ チーズはスライスチーズで代用可能!

神奈川県工科大学  
実習生