



令和7年 7 月 「帽子パン」 レシピ紹介

暑い季節は外に出るのも大変ですね。そんな時は、おうちで簡単にできるクッキングを
お子様と一緒にしてみるのはいかがでしょうか？材料を混ぜてパンの上に乗せて焼くだけで
見た目もかわいい「帽子パン」の出来上がり♪7月のおやつにも登場します。



「帽子パン」



《材料 子ども4人分》

ロールパン	4個
無塩バター	20g
きび砂糖	20g
卵	20g
小麦粉	20g

【栄養価(幼児1人分)】

・エネルギー	173Kcal
・たんぱく質	4.1g
・脂質	7.4g

《作り方》

1. 分量のバターは常温にもどしておき、砂糖を数回に分けて擦り混ぜる。
2. 1に溶き卵を数回に分けて加え、よく混ぜたらふるった小麦粉を加えて混ぜる。
3. オーブンシートを敷いた鉄板にロールパンを間隔をあけて並べ、2をスプーンですくいロールパンにかけていく。
4. 170度に予熱したオーブンで10分ほど焼く。

※材料の卵を牛乳にすると、仕上がりは白っぽくなりますが卵抜きのものでできます。