

セサミビスキュイパンは、バターとたまご、^{さとう}砂糖に

^{こむぎこ}小麦粉を混ぜ^まあ^あ合わせたビスケット^{きじ}生地に、すりごま

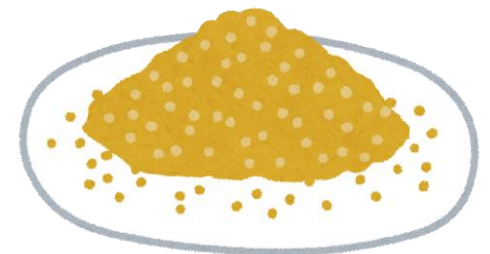
^{くわ}を加えてパンにのせて焼^やいてあります。

ごまには、カルシウムや^{てつぶん}鉄分など、^{せいちょうき}成長期に

^{たいせつ}大切な^{えいようそ}栄養素がたくさん^{ふく}含まれており、すりつぶす

^{こと}事で、からだに^{えいようそ}栄養素が^{きゅうしゅう}吸収しやすくなります。

^{のこ}残さずにしっかり^た食べましょう！





セサミビスキュイパン、ミネストローネスープ、アスパラとキャベツのサラダ