

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^ま混ぜ^あ合わせたビスケット生地に、

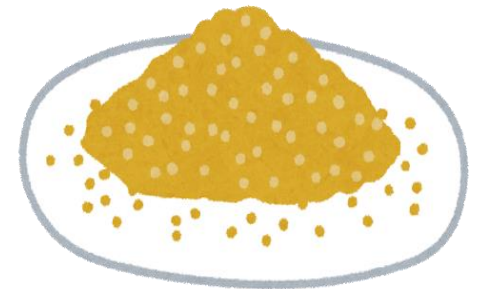
^{くわ}すりごまを加えてパンにのせて^や焼いてあります。

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^{ふく}たくさん含まれており、すりつ

^{こと}ぶす事で、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。





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