

セサミビスキュイパンは、バターとたまご、

<sup>さとう</sup>砂糖に<sup>こむぎこ</sup>小麦粉を<sup>ま</sup>混ぜ<sup>あ</sup>合わせた<sup>きじ</sup>ビスケット生地に、

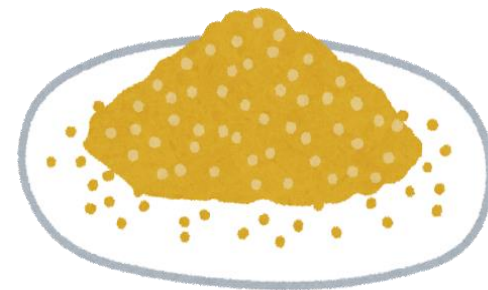
<sup>くわ</sup>すりごまを加えてパンにのせて<sup>や</sup>焼いてあります。

ごまには、カルシウムや<sup>てつぶん</sup>鉄分など、<sup>せいちょうき</sup>成長期に

<sup>たいせつ</sup>大切な<sup>えいようそ</sup>栄養素が<sup>ふく</sup>たくさん含まれており、すりつ

<sup>こと</sup>ぶす事で、からだに<sup>えいようそ</sup>栄養素が

<sup>きゅうしゅう</sup>吸収しやすくなります。





セサミビスキュイパン、<sup>とりにく</sup>鶏肉の<sup>とうにゅう</sup>豆乳シチュー、ツナコーンサラダ