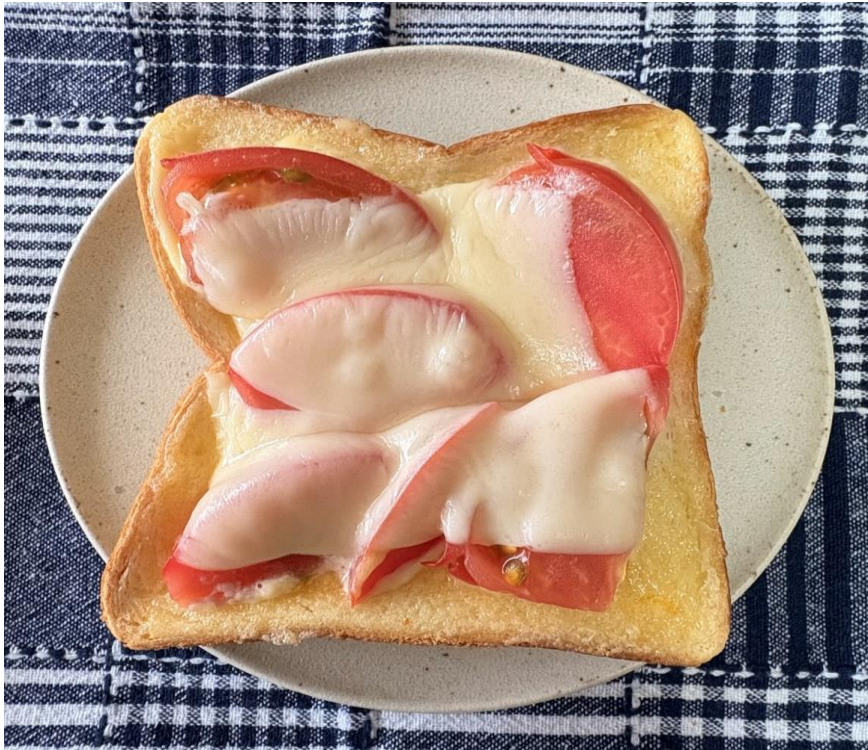


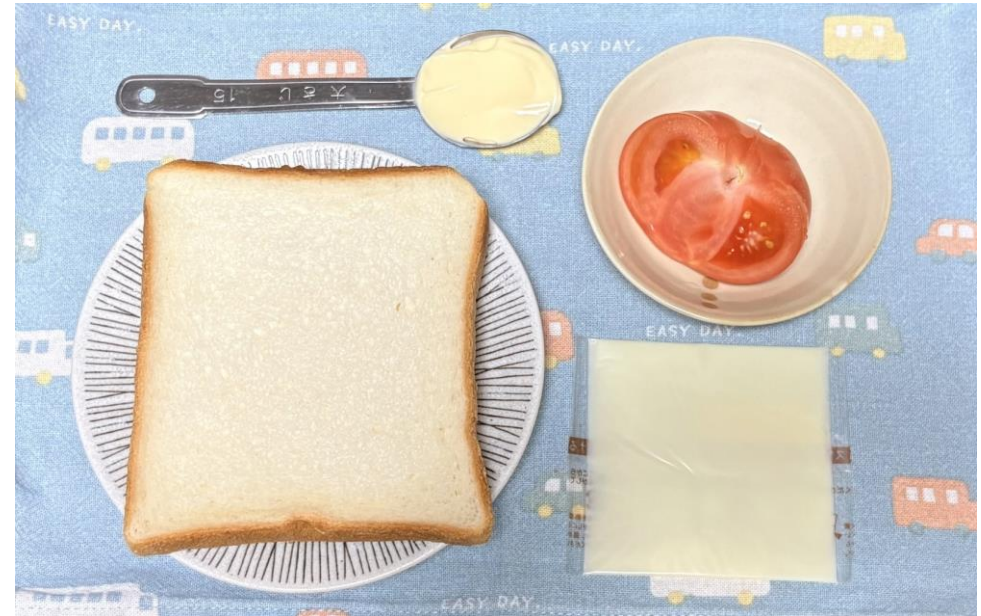
作ってみよう！ ふるさと岐阜を味わう簡単レシピ

トマトチーズトースト



材料 1人分 ★はおすすめ岐阜県産食材

- ・食パン・・・・・・・・・・1枚（6枚切り）
- ★トマト・・・・・・・・・・1/2個
- ・スライスチーズ・・・・・1枚
- ・マヨネーズ・・・・・・・・大さじ1



作り方

1、トマトは、くし切りにする。



2、食パンにマヨネーズをぬる。



3、その上に、トマトとチーズをのせる。



4、トースターに5～7分焼く。



【岐阜県産 トマト ひとくちメモ】

岐阜県では、夏には高冷地、冬から春にかけては平坦地でトマトを栽培されています。そのため、1年間を通して食べられます。

【調理のおすすめポイント】

- ◆パンを焼く時にアルミホイルを敷くと焦げにくく、ホイルごと取り出しやすいです。
- ◆パンの上にハムやベーコンなどをのせるとボリュームアップします。
- ◆マヨネーズにカレー粉や味噌を加えてアレンジすると美味しいです。