

🕒 10 min



【材料 2人分】

- カレーの残り……………1/2食
- 好みの野菜
たまねぎ
ピーマン
トマト など適量
- ベーコン……………少々
- 食パン……………2枚
- 粉チーズ……………少々

カレーピザトースト

- 1 食パンを食べやすい大きさにカットする。
- 2 カレーをピザソースのようにパンに塗る。
- 3 お好みの材料を食べやすい大きさにカットしパンにのせる。(ある野菜でOK)
- 4 粉チーズをふりオーブントースターで焼く。



Memo

- ★彩りよく野菜をトッピング。
- ★残ったカレーに粉チーズをふるだけでもOK



🕒 10 min

【材料 2人分】

- ごはん……………2人分
- カレーの残り…………… 1/2食
- とろけるチーズ…………… 2枚

カレードリア

- 1 お皿にご飯を盛り残りのカレーをのせる。
- 2 カレーの上にとろけるチーズをのせる。
- 3 オーブントースターで5〜7分焼く。



Memo

- ★のせて焼くだけで豪華に変身♪
- 忙しい朝もスピーディー





【材料 2人分】

- ナポリタンの残り……………1食分
- 卵……………2ケ
- サラダ油……………少々



Memo

★見た目もキュート♡
茹でたホウレン草や
コーンを一緒に巻いても
カラフルに。



ナポリタンのエッグロール

- 1 フライパンに油をしき、薄焼きの卵を作る。
- 2 薄焼き卵をラップに乗せ、温めたナポリタンを手前に棒状に並べる。
- 3 くるくる巻いて食べやすくカットする。