

目次一覧表

さわやかな朝に

1. パンのメニューは朝食のみかた……………1
(きのこのスープ、切り身魚のバーベキューソース焼き、トマトのオープン焼き、グリーンアスパラガスのマリネ、メープルカスタードとパン)
2. 簡単、忙しい朝のパンメニュー……………3
(ヨーグルト風味パンディング、れんこんサラダ、アボカドとひじきのサラダ、肉巻きポテト)
3. ちょっと時間のある朝に……………5
(額縁トースト、かぶと柿のサラダ、洋風けんちん汁、りんごマフィン、オレンジゼリー)
4. 忙しい朝には……………7
(トマトのカナッペ、じゃことチーズのトースト、卵とキャベツのサンド、鶏のトマトスープ、パンディング具)

サマザマな場面で

5. ランチタイムのひとときに……………9
(ほうれん草のパンキッシュ、バーニャカウダ、たっぷりきのこのスープ、ブリオッシュフルーツ)
6. 育ち盛りのパンレシピ……………11
(サンドパン<ドライカレーサンド&チキンサンド>、ブレッドサラダ、クイックオニオンスープ、豆乳フレンチトースト)
7. パンに合うおかずのレパートリーを増やそう！……………15
(パンの盛り合わせ、トスカーナ風ミネストローネ、温野菜ドレッシング添え、根菜の洋風煮物、きのこたっぷり豆乳スープ)
8. パンをおいしく食べましょう……………17
(簡単ドライカレーパン、ガーリック炒めパンの中華あんかけ、チキンのコーンクリームスープ・ガーリックトースト添え、クロワッサンのクレームダイヤモンド焼き、フラワーバスケット)
9. パンでつくるしあわせタイム……………19
(スタッフドフランス、パンディング、かりかりジャコトースト、根菜ときのこのスープ、水菜とサーモンのサラダ、)
10. 「火」を使わない料理……………21
(コの字サンド、オープンサンド2種、カンカンミネストローネ、アップルトースト)
11. ハーブをとり入れたパン料理……………23
(3食ロールサンド、ポークビーンズ、シーザーサラダ、ブリオッシュのデザート・オレンジ風味)
12. 和食の食材を使って……………25
(根菜のミネストローネ、大根と水菜のかりかりじゃこサラダ、2種類のパンのカナッペ、パンディング)

13. エスニックな食卓に～……………27
(タンドリーチキン、オニオンスープ、ホタテ入り大根サラダ、焼バナナ、チャイ、りんごジャム)

ホームパーティを楽しく

14. ブランチやパーティにも……………29
(チーズマヨトースト、スタッフドバゲット、根菜のミネストローネ、パンプディングいちごソース)
15. 親子で楽しむパーティに……………31
(サラダトースト、コーンチャウダー、クルトンサラダ、パン・デ・ケーキ)
16. 気分はリッチに…ロールパンを添えて……………33
(アボカドのシチュー、牡蠣のグリル・ガーリックラスク添え、ローストビーフサラダ添え、柿のデザート、フレッシュりんごティとりんごチップス)
17. ちょっとしたパーティ気分で……………35
(フランスパンを使ったグラタン ラザニア風、サンドイッチ・ア・ラ・カルト、パンによく合う野菜たっぷりスープ、チョコレートティラミス)
18. 大人の時間を愉しむひとときに……………37
(カナッペ数種、野菜巻きサンド、オニオングラタンスープ、エスプレッソサバラン)
19. 親子料理教室 楽しいクリスマス……………39
(チキンクリームカレーシチュー、ツリーサラダ、パンでケーキ、ロールパン)
20. パンで楽しむクリスマス……………41
(クリスマスミートローフ、コーンの豆乳スープ、きのこのキッシュ、フリコット、ヨーグルトかんのグレープフルーツ添え)
21. クリスマスの食卓にホットなパンとオードブルを……………45
(バンズパンの豆乳ソース詰め、マッシュポテトとミニトマトのきのこ風、ローズヒップゼリー、4種のオープンサンド、レタスとミックスビーンズのサラダ)

