

7月21日(水)

あす なつ やす きゅうしよく
明日から夏休みだ！給食

アレルギー対応食
鶏卵抜き生地の
メロンパン

とにくのラタチュ

てづくりメロンパン

ポテトスープ

きょうの給食メモ

て 手づくりメロンパン...



砂糖・バター・卵・強力粉・小麦粉・アーモンドプールをまぜて、生地を作ります。



パンの上に、クッキー生地をのせて、1つ1つ丁寧に伸ばします。今年赴任した山田先生や直井先生が感動していました！(*^_^*)



生地をまんべんなく、伸ばし終えたところ

200度のオーブンで
10分焼く



出来上がり!!