

10月20日(水)



ココアあげパン

ゆでやさい

ポークビーンズ



ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくざい
今日の徳次郎町の食材

コッペパン

きょうの給食メモ



あげパン...

←これは、コッペパンを200℃
の油で、1分揚げたものです。
よく油をきり、冷ましてから、
ココアパウダーをまぶします。

パンが熱い内に、ココアパウダーをまぶすのと、冷めてから
まぶすのでは、出来上がりに差がでます。
冷めてから粉をまぶすと、さらさらの粉がたくさんつきます。
食べた時の食感もさくっとなります。
つまり、おいしい揚げパンになりますよ！

