

1 月 12 日 (水)



よくばい
あげパン

カレービーフン

はくさいスープ

ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしよくさい
今日の徳次郎町の食材

コッペパン・キャベツ・にんじん・はくさい

きょうの給食メモ

揚げパンの粉を よくまぶすには・・・



揚げたパンを冷ましているところ



きな粉だけ付けたところ

パンを早めに揚げて、しっかりと冷ますことが大切です。

パンが熱いうちに粉をまぶしてしまうと、粉がべたべたになり、食感が悪くなります。外はかりっと中はふんわりとした揚げパンを作るには、早めにパンを揚げて冷めてから、粉をまぶすと、たっぷりと付き、おいしい揚げパンを楽しめます。ぜひ、試してみてください。