

6月8日(火)

ミニトマト

カレースープ

キャラメルあげパン

フレンチオムレツ

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

こめこパン

きょうの給食メモ

あたら
新しいフライヤーで...



細心の注意を払い、揚げパンを作りました。油温は200度以上、パンを素早く油に浮かべ、全体が油の中に入るように、軽く抑えます。しっかり冷めてから、粉をまぶせば、さっくりと甘い揚げパンの出来上がりです！！