

3月15日(水)

セレクト給食

ココア・きなこ・いちご
セレクトあげパン

ゆでやさい

やさいとウィンナーの
スープに

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

キャベツ・にんじん・コッペパン

きょうの給食メモ

セレクト揚げパン...

揚げパンの作り方を变えました!! あっさりとしたくどくないいくらでも食べられる揚げパンを目指し、変更しました★★★★



(残食なしのあげパンの作り方)
揚げかごに、裏返しにコッペパンを並べます。油の中に入れ、5秒後、トングでころっとひっくり返します。すべてをひっくり返したら、揚げかごと油から出して、油をきり、冷まします。30分位冷ましてから、色々なパウダーをまぶして出来上がりです☆



グーグルのアンケートで集計できるからといって、3サイズのパンに3種の味、つまり9通りのあげパン作りは少し無理がありました。反省・・・

