

1 月 10 日 (火)

ふゆやす あ きゅうしょく
冬休み明け給食

ゆでやさい

よくばい
あげパン

ハートオムレツ

あさいい
ワンタンスープ

ち さん ち しょう
地産地消

きょう とく じ ら まち しょうざい
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

よくばい揚げパン...



ココアをまぶす人、きな粉をまぶす人に分かれてよくばり揚げパンを作っています。

今回は、パンの揚げ方を変えました。今までの揚げ方だと、どうしてもパンが油っぽくなってしまっているので、揚げ時間を短くしたり、フライヤーに入れるパンの個数を減らしたりと試行錯誤しましたいかがでしたか？油っぽくなる原因は、パンを上から押さえつけてしまうことにありました。そこで、次回は、パンを油の上で10秒ほど転がすのみで作ることに決めました。このように、いつも相談しながら、改善しています。