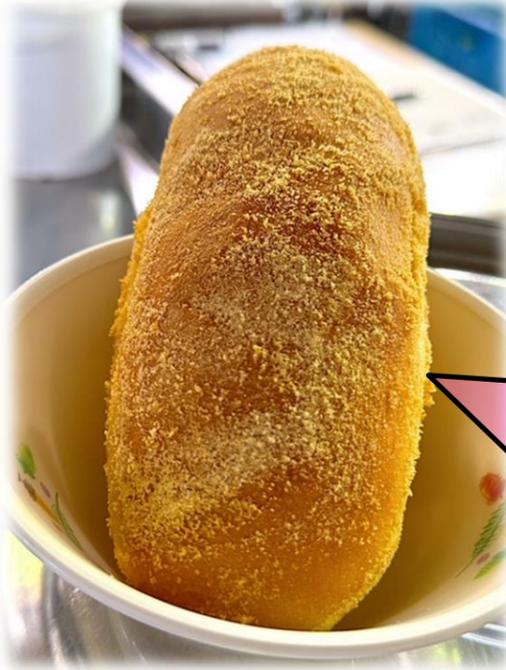


みんな大好き!

揚げパンができるまで



岐阜県産小麦粉を使用したコッペパンで揚げパンを作る様子を紹介します。



<2月4日(火)の給食>
きなこあげパン
ミートボールシチュー
ブロッコリーのソテー
牛乳

～840人分!揚げパンの材料～

コッペパン	小学校70g	540個
コッペパン	中学校95g	300個
揚げ油(大豆白絞め油)	1回の揚げ物で120kg	
きなこ	3kg	
塩	50g	
上白糖	8kg	



①たくさんのコッペパンが入ったパン箱が給食センターに届きます。



②フライヤーの油を温め、コッペパンを揚げます。

給食センターは170℃3分で揚げています。
※家庭では少し短めの時間が良いです



③揚げたてのパンにきなこ、砂糖、塩を混ぜ合わせたものをたっぷりまぶして、クラスごとに数をしながら箱へ入れます。



きなこと砂糖を混ぜ合わせて、少し塩を加えることで砂糖の甘さが引き立っておいしくなります。

ミートボールシチュー、ブロッコリーのソテーもおいしくできました

ミートボールたっぷりのブラウンシチューです。



ブロッコリー、キャベツ、ベーコンのソテー



輪之内町学校給食センター調理室

