

○令和5年2月8日は「揚げパン」でした。

メニューは

きなこ揚げパン、牛乳、ささみと春雨のスープ、ポイルウィンナー、シャキシャキポテトサラダです。

楽しみにしてくれていた人も多い「揚げパン」の登場です！揚げパンはパン屋さんではなく、給食センターで作っています。揚げたてのパンはとても熱いのですが、熱々のうちに砂糖をまぶさないと、うまくパンにつかないので、調理員さんたちはとても手際よく作っていました。チームワークよく作った揚げパンの味は、児童生徒のみなさんに好評だったようです。また、作っているところが見たいとの声もありました。

ではクイズです！揚げパンにまぶした「きなこ」は、何からできているでしょう？ ①米 ②大豆 ③ごま… 答えは、②大豆です。きなこは大豆を煎って粉にしたものです。大豆からきなこを作ろうと思った人はスゴイですね。またそれを、揚げパンに使おうと思った人もスゴイと思います。



★きなこ揚げパンを作っているところ



手前の大きい釜でコッペパンを揚げ、奥のタライできなこをまぶしています。