



高小給食レシピ



献立名

ココア揚げパン

献立使用日 : 10 月 17 日

〈材料〉 (おとな 4人分)



食品名	分量	目安量・備考
コッペパン	4個	
油	適量	
ココアパウダー	18g	大さじ3
砂糖(三温糖)	54g	大さじ5

食品名	分量	目安量・備考

〈作り方〉

- ① 砂糖とココアパウダーを合わせておく。
- ② 油を熱し、180℃くらいになったらパンを入れて揚げる。(上下をひっくり返しながらか10~15秒ほど。)
- ③ パンを油から上げたら、熱いうちに①のパウダーをまんべんなくまぶす。

給食では食べやすさ、粉の付き具合の良さなどの面からツイストタイプのコッペパンを使いますが、普通のタイプでももちろんOKです。

中にクリームなどが入っていないプレーンタイプのコッペパンが手に入りましたら、ぜひつくってみてください。

