

今日の給食

令和元年9月11日(水)



- ★ シュガートースト
- ★ 牛乳
- ★ ビーンズサラダ
- ★ ジャガイモのコンソメスープ煮



1 バター5.5kg を湯せんで溶かします。



2 グラニュー糖を混ぜます。力がいる作業です。



3 なめらかになるまで、混ぜ合わせます。



4 1枚ずつ、食パンに塗って、オーブンで焼きます。

今日のひとこと

シューガートーストは、人気メニューのひとつですね。食パンにバターとグラニュー糖を混ぜたソースをたっぷり塗って、オーブンでこんがり焼きました。

焼き時間は180℃で8分、バターの風味が残り、ほんのり焦げ目のつく、絶妙な焼き時間です。