

今日の給食

令和元年12月4日(水)



- ★ 2食揚げパン(黒糖・きなこ)
- ★ 牛乳
- ★ ポークビーンズ
- ★ ワンタンスープ



黒糖

さとうきびから
作りなす。

きな粉

大豆から
作ります。



見た目はそっくり 黒糖ときな粉

砂糖を混ぜて、甘い味にします。



油で揚げて、その他それぞれの粉をまぶしていきます。最後におまけのきな粉を追加します。

今日のひとこと

今日は黒糖ときな粉2色揚げパンです。黒糖の揚げパンは、今年初めての味です。黒糖は黒砂糖とも呼ばれ、独特の香りとおいしさが味わえます。きな粉は香ばしさが増すように、オーブンでから煎りしてから使っています。きな粉には砂糖を加えていますが、中学生用に、甘さを控えめにしています。