

わたしもコックさん

学校給食応募献立から

応募者 コマキ ミナミ 小牧南小学校 保護者 フジサワ ナオコ 藤沢 尚子さん

平成24年度応募献立の入賞作品です。(学校給食用にアレンジしました。)

献立名 きなこ揚げパン

材料(4人分)

ロールパン(小さめ) 4個
揚げ油 適量
きなこ 大さじ2
グラニュー糖 大さじ2

作り方

- ①バットにきなこグラニュー糖を混ぜておく。
- ②170度に熱した油で、ロールパンを揚げる。
(上と下とひっくり返して、それぞれ、ゆっくり10数えるくらい揚げる。)
- ③②が揚がったら、キッチンペーパーの上で油をきる。
- ④揚げパンに①をまぶしてできあがり。

ポイント

- ・甘いのが苦手な場合は、グラニュー糖の量を調節してください。
- ・きなこ以外にも、シナモンや抹茶をかけてもおいしくできます。
- ・残ったカレーを、パンに切れ目を入れはさんで食べてもいいですね。

問合先

学校給食課(東部学校給食センター)
79-4833

