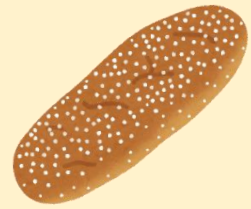




～給食のレシピ集♪～

「きな粉揚げパン」



給食で人気の揚げパン！！玖珠町の7つの学校分、約1040本を
給食センターで揚げて作りました。みなさんに届くまでの工程を
紹介していきます♪



パン屋さんが届けてくれたパンを・・・



1本ずつ綺麗に揚げていきます！



★焦げないように1本ずつ裏返して、
確認をしています！

調理員さんが1本ずつ
丁寧にきなこをまぶします！



1本ずつ丁寧に袋に包んで
学校へ届けます♪

完成♪

おいしくなあれ♪と
心を込めます♡



～本日の献立～

- ・牛乳
- ・きな粉揚げパン
- ・洋風きんぴら
- ・トマトスープ



材料（1本分）

- ・コッペパン 70g
- ・揚げ油 適量
- ・きな粉 6g
- ・砂糖 10g
- ・食塩 0.25g

玖珠町学校給食センター