

給食レシピ紹介！



給食^{きゅうしょく}で実施^{じっし}した献立^{こんだて}で人気^{にんき}だったレシピ^{レシピ}を紹介^{しょうかい}していきます。
ぜひ、お家^{うち}の人^{ひと}と一緒に料理^{りょうり}を作^{つく}ってみませんか。

揚げパン



給食で大人気のメニュー！
昔なつかしい揚げパンです。



<材料> 4人分

コッペパン 4本
揚げ油 適量

きな粉 大さじ5
砂糖 大さじ4
塩 少々

<作り方>

- ① きな粉・砂糖・塩はよく混ぜ合わせておく。
- ② 160℃程度の低めの油でコッペパンを揚げる。
- ③ 揚げたパンをすぐに①をまぶす。



<軽く色づく程度に両面を揚げる>



<熱いうちに粉をまぶす>



<できあがり>