

給食の「あの粉」について

「あの粉何が入っているの?」と子どもたちに聞かれることがあります。

「あの粉」を2つ紹介します。

1. 揚げパンの粉

きなこ5 : 黒砂糖5 : 塩 0.08 の割合で混ぜた粉

給食の揚げパンはコッペパンを給食室で揚げて粉をつけて仕上げます。リクエスト給食で人気の揚げパンです。この粉は揚げドーナッツやお餅, おはぎにも合うと思います。



2. ドリアの粉

パン粉2 : 粉チーズ2 : バター0.8 の割合で作る粉

給食室ではオーブンがないため、シチューにこの粉をかけてドリア風にしていきます。

パン粉と粉チーズを混ぜて、バターを入れてフライパンで炒って、火加減に注意しながら、きつね色になれば完成です。

