



【きなこパン】



【材料（中学校の分量で1人分）】

コッペパン	1個（65g）	
あげ油	適量	
きな粉	大さじ1弱	} A あわせておく
上白糖	小さじ1強	
食塩	少々	

【作り方】

- (1) 170～180℃の油でパンを揚げる。（1分ほど）
（おはしでパンの上下を返しながらか、色が少し変わるくらいまで、揚げる）
- (2) パンにAをまぶす。

♡ ここがポイント！

- 給食室で1クラス分ずつパンを揚げ、きな粉をまぶして作っています。
- 給食では、きな粉・上白糖・食塩は目の細かいザルなどを使い、ふるいます。粉類をふるうことで、かたまりを取り除き、粉をなめらかにすることができます。
- 塩を少々入れることで、砂糖の甘さを引き出すことができます。