

給食紹介 令和5年12月4日（月）

☆☆新メニューご当地揚げパン☆☆ 安中市立第二中学校

秋間の梅シュガー揚げパン 牛乳

とおあしスープ

小松菜サラダ

群馬県産梅ゼリー



揚げパンに“新メニュー”の仲間入り
“秋間の梅シュガー揚げパン”
味わってください。
“小松菜サラダ”もおいしい！

今日は『☆☆大人気メニュー・揚げパン☆☆』です。

“秋間の梅シュガー揚げパン” “小松菜サラダ” “とおあしスープ”
“群馬県産梅ゼリー”

どれも人気の料理です。『揚げパン』は、新メニューです。ご当地・市内秋間の梅を使用して“ご当地揚げパン”を考案しました。

秋間梅林の梅をパウダー状にいただいた“梅パウダー”に“砂糖”をミックスして、油で揚げたパンにからめました。甘酸っぱいさわやかな揚げパンを味わってください。

『とおあしスープ』は“と：とうなす（かぼちゃ）”・“お：オニオン（たまねぎ）”・“あ：赤ピーマン” “し：しめじ”の頭文字をとって『とおあしスープ』です。『小松菜サラダ』も人気のサラダです。安中総合学園で有機栽培の美味しい“小松菜”に給食室手作りのおいしい“ドレッシング”で和えた自慢の絶品サラダです。しっかり食べましょう。

～給食では、みなさんの健康な生活を応援しています。～

給食紹介 令和5年12月4日(月)

☆☆あげパンができるまで☆☆安中市立第二中学校

秋間の梅シュガー揚げパン 牛乳
小松菜サラダ とおあしスープ
群馬県産梅ゼリー



揚げパンは、作業毎に分担して全員で作ります。
作業別に、白衣やエプロン・靴を区別しています。
白衣(白)は、汚染作業、白衣(ピンク)は、非汚染作業
です。

パンを数えながら、揚げる前に
1つ1つ確認しています



パンを1つ1つていねいに揚げます。



揚げたパンに梅パウダー&砂糖をよ〜くまぶします。1つ1つ確認します



給食室は大忙しです。



おいしい揚げパンのできあがり！！



揚げパンのできあがり！！
各クラスのワゴンに入れます。



味わって食べよう