

給食紹介

令和 6年 10月 7日(月)

うぐいすきなこ揚げパン 牛乳 鉄骨サラダ ワンタンスープ

うぐいすきな粉とは・・・
青大豆を炒って粉にしたもの。
あ淡い緑色のきな粉です。
大豆には、黄大豆・黒大豆・
青大豆 などの種類があります。
青大豆は、9～10月中旬が収
穫時期。まさに今が旬のうぐ
いす黄な粉の揚げパンです。



うぐいすきなこ揚げパン

今日は、給食室でツイストパンを油でさっと揚げ、うぐいすきなこ砂糖をまぶした『うぐいすきなこ揚げパン』です。二中では、520個の揚げパンを調理員さん6～7人全員で作ります。パンを数える人、パンを油で揚げる人、揚げたパンにきな粉・砂糖をからめる人、できあがった揚げパンを運ぶ人とそれぞれ作業別に分担して作ります。給食室では、毎日、みなさんが安全・安心して美味しく食べられるよう注意して調理しています。揚げパンは、暑い時期には出せない、期間限定のメニューです。

3～4か月ぶりの久々の揚げパンです。美味しく食べてくださいね。

★かたづけ方のお願いです★

パン箱の中に入っていた大きなビニール袋（シート）は、粉をこぼさないようまとめて、ゴミ袋に入れて返してください。

ご協力おねがいします。