

おすすめ レシピ

～揚げパン～

<材料（4人分）>

コッペパン4個	きなこ	20g
揚げ油	三温糖	10g
	上白糖	8g
	食塩	少々

<作り方>

- ①コッペパンを油で揚げる
170℃で1分半が目安。
- ②きなこ、砂糖、塩を混ぜて
①にまぶす。

不動の人気を誇る揚げパン。高めの温度でさっと揚げるのがポイントです。ぜひ揚げたてをどうぞ！



1月15日（水）の献立は、揚げパン、牛乳、冬野菜のスープ煮、ミックスビーンズサラダ、みかんです。子どもたちが大好きな揚げパンの登場です。揚げパンの日はパンを減らす人が少ないです。大喜びで完食しました。

