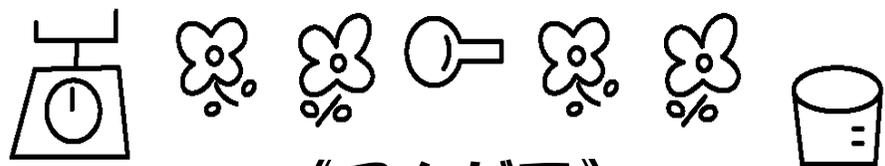


# 3月 4日(金)



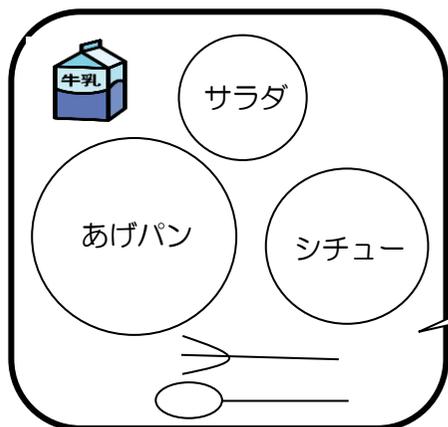
## 《こんだて》

●ココア<sup>あ</sup>揚げパン

●豆<sup>まめ</sup>とペンネの  
トマトシチュー

●フレンチサラダ

●牛<sup>ぎゅうにゅう</sup>乳



食器<sup>しょっき</sup>の配置<sup>はいち</sup>の仕方<sup>しかた</sup>です。

量<sup>りょう</sup>や使用<sup>しよう</sup>食器<sup>しょっき</sup>については、  
各階<sup>かくがい</sup>のサンプル<sup>さんぷる</sup>を見て  
盛り付け<sup>もりつけ</sup>てくださいね。

## 今日の給食<sup>きょう ぎゅうしょく</sup>について♪

今日の揚げパンは、砂糖とココアをまぶしました。手をよく洗って、紙ナフキンを使って食べましょう。

### 《今日の問題》

揚げパンをおいしく揚げるために気を付けることは何でしょうか？(答えは1つではありません)

- ①温度<sup>おんど</sup>      ②時間<sup>じかん</sup>      ③パンの向き<sup>むき</sup>

こたえは【全部】です。

パンの大きさや種類<sup>しゅるい</sup>によっても、揚げる温度<sup>おんど</sup>や時間<sup>じかん</sup>は異なります。また、パンの形<sup>かたち</sup>によっては同じ向きに浮いてきたりするので、まんべんなく油<sup>あぶら</sup>がかかるように気を付ける、と調理員<sup>ちょうりいん</sup>さんが教えてくれました。