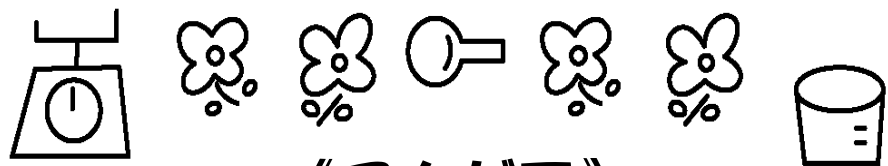


3月 4日(金)



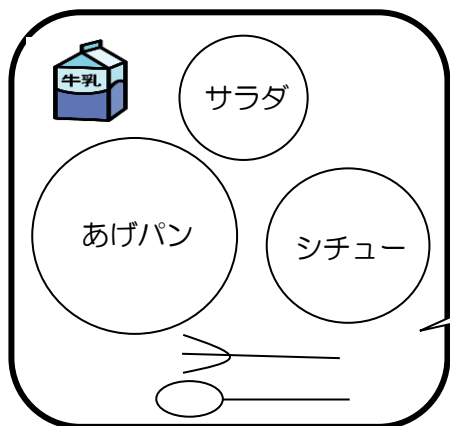
《こんだて》

●ココア^あ揚げパン

●豆^{まめ}とペンネの
トマトシチュー

●フレンチサラダ

●牛^{ぎゅうにゅう}乳



食器^{しょっき}の配置^{はいち}の仕方^{しかた}です。

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

今日の給食^{きょう ぎゅうしょく}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^{おんど} ②時間^{じかん} ③パンの向き^{むき}

こたえは【全部】です。

パンの大きさや種類^{しゅるい}によっても、揚げる温度^{おんど}や時間^{じかん}は異なります。また、パンの形^{かたち}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^{あぶら}がかかるように気を付ける、と調理員^{ちょうりいん}さんが教えてくれました。