

12月12日(金) 今日の給食

- ・ココアあげパン
- ・ポークビーンズ
- ・フレンチサラダ
- ・ぎゅうにゅう



今日はココア揚げパンを作っている給食室の様子を紹介しま
す。フライヤー（揚げ物機）には油を33kg入れています。油
を温めて白銀小全員分のパン210個を揚げていきます。パンを
揚げる時間は1分くらいです。揚げすぎると、焦げてしまいます。
揚げ終わったら、素早くココアをまぶして完成です。調理員さんは
1つ1つ丁寧に作っています。ぜひ感謝の気持ちをもって食べまし
ょう。



今日の給食で使っている地場産物

★佐倉市…キャベツ にんじん

★八街市…しょうが

★千葉県…ぶたにく だいず ぎゅうにゅう