

給食紹介

令和 6年 4月 15日(月)

きなこ揚げパン 牛乳
鉄骨サラダ ワンタンスープ



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、きなこ
と砂糖をまぶした「きなこ揚げパン」です。二中では、
530個の揚げパンを調理員さん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、みなさんが安全に
安心して美味しく食べられるよう細心の注意をして調理して
います。笑顔で味わってください。

★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
をこぼさないようにまとめて、ゴミ袋に入れてください。パ
ン箱には、何も入っていない状態で返してください。ご協力
おねがいします。