

給食紹介

令和 7年 4月 14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・砂糖をまぶした「きなこ揚げパン」です。二中では、480個の揚げパンを調理員さん6～7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。ご協力お願いします。