

五中三二給食通信

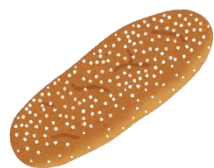


参考に盛り付けてね♪

令和 6年 3月 12日 NO.183

今日の給食は「二色揚げパン」です。リクエスト給食でも特に人気のあるメニューでした。

五中の揚げパンがおいしいのは揚げパン職人と呼ばれる調理員さんが揚げているからなのです。絶妙な揚げ具合で揚げているため外はサクリ、中はしっとりした食感を味わうことができます。今日はきな粉とココアをまぶして 2 種類の二色揚げパンにしてみました！



ワンタン風スープ
すぐに食べ終わんたん？

《今日の献立》

二色揚げパン(きな粉・ココア)

ミックスサラダ

ワンタン風スープ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 きな粉 鶏ひき肉	ミルクパン 油 砂糖 じゃがいも ワンタンの皮 ごま油	にんじん キャベツ きゅうり 玉葱 白菜 長ねぎ もやし にら しょうが