

五中三二給食通信

令和 6年 12月 16日 NO.137



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「ビスキュイパン」です。あまり聞きなれないメニューだと思います。

ビスキュイパンのビスキュイはフランス語で「クッキー」や「ビスケット」のことをいいます。クッキー生地をパンにのせて焼いたメロンパンのような料理です。

今日の給食でも手作りのクッキー生地を作り、1つ1つパンにのせて焼いて作りました。中にいちごジャムを入れて作りましたのでよく味わって食べましょう♪

ビスキュイパンのクッキー
生地は給食室で
クッキングした大変なメニュー
の1つです(´▽`)
味がクッキリ甘くておいしい



《今日の献立》

ビスキュイパン

ごまドレサラダ

イタリアスーフ煮

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 たまご 鶏肉 ベーコン ひよこ豆	ミルクパン バター 砂糖 小麦粉 アーモンドパウダー 白すりごま 三温糖 油 シェルマカロニ じゃがいも	キャベツ にんじん もやし きゅうり にんにく 玉葱 トマト グリーンピース しょうが