

# あ 揚げパン



完成♪

児童・生徒・先生も大好きな「揚げパン」も手作りしています。  
給食室で揚げ、粉をまぶし、1個1個袋詰めしています。



1

絶妙なタイミングで**1個1個**  
ひっくり返していきます。  
タイミングをはずすと油を  
吸いすぎるなど難しい作業です。  
絶妙なタイミングだとパンの端を  
**ちゃんと**押せば**くるり**とひっくりかえります。

2

この日は、音更大袖振大豆の  
きな粉を使用しました。

**きな粉**と**グラニュー糖**を混ぜたものを  
パンにまぶしています。

この作業も熟練の技が必要な大変な作業です。  
約14本のパンに粉が均一につくように重たい  
**ステンレスのボールごと**持ち上げて振ります。  
かなりの重労働です。



3

でき上がった  
揚げパンを、  
**潰さないように**  
1個1個袋に入れます。