

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。



ちゅん
くるり!

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
ちゅんと押せば**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。