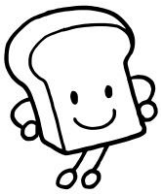
給食レシピ紹介

【きなこあげパン】

★材料（１人分）

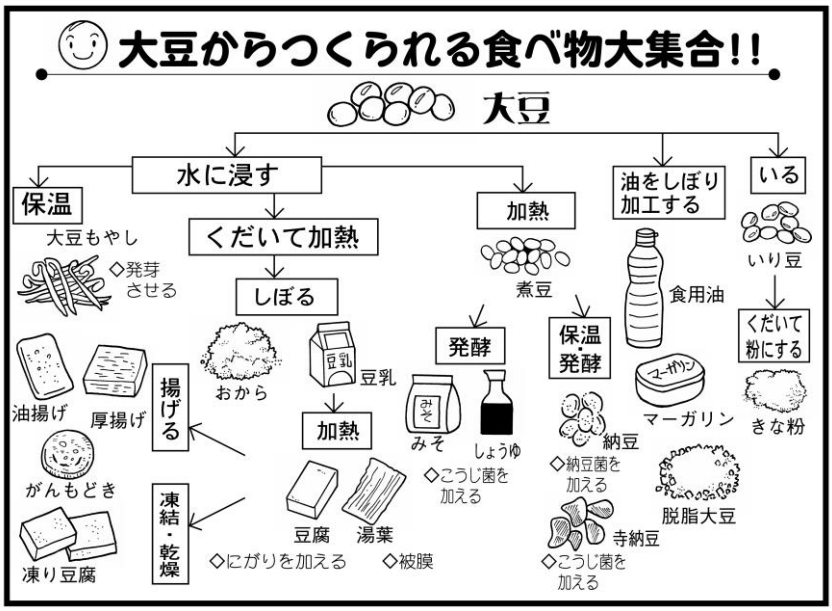
コッペパン	１つ（５０ｇ）
あげ油	適量
きなこ	６ｇ
さとう	６ｇ
塩	１ｇ

しっかりまぜあわせておく。



★作り方

①きなこ、さとう、塩をボールに入れて、しっかり混ぜる。
②コッペパンを、油でカラッと揚げる。（給食は１７０℃～１８０℃）。
　余分な油は、しっかり切る。
③油で揚げたコッペパンに、あまく味をつけたきな粉をまぶします。

★アレンジいろいろ

・給食用のパンは、甘味のない少しかためのコッペパンを使います。
・食パンの「みみ」の部分を、使うのもいいですね。
・味は、きな粉の他に、「ココア、シナモン」などにアレンジしてもいいですね。