

給食室の様子

給食で人気の揚げパンは今から 70 年ほど前、東京にある小学校の調理員さんが固くなったパンを油で揚げて砂糖をまぶすことを思いついたのが始まりとされています。今では今日のココア味の他にきな粉味や狭山茶味など色々な味の揚げパンがあります。

ココアと上白糖を合わせておきます。

油で揚げます。

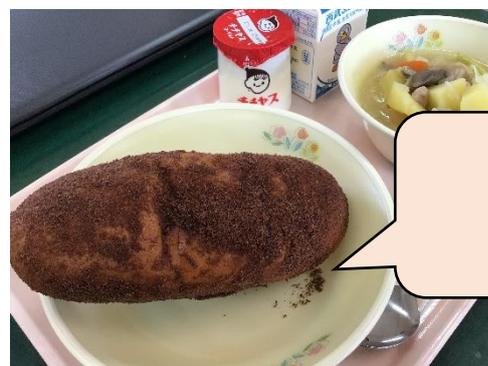


200℃に設定した油でパンのどの面にも油があたるように絶えずかき混ぜながら揚げていきます。色がつくまで3分程揚げます。



一つ一つにココアをまぶして配缶します。

残りのココアを全体にかけて出来上がり。



完成