# 給食室の独り言　　No.２

　みなさま、こんにちは。今日も見ていただきありがとうございます。
ここ最近急に暑くなりましたね…。給食室内も気温と調理の蒸気でムシムシしていて、調理員さんが顔を赤くしながら調理をしてくださっています。

　さて今日は、「揚げパンの調理」についての独り言です。
揚げパンは昔から給食でとても人気なメニューですね。南中では、様々な味の揚げパンが登場します。昨年度は、「きなこ・ココア・キャラメル・抹茶ミルク・黒糖きなこ・いちごミルク」味を提供しました。王道のシュガー揚げパンが出ていないですね。今年度どこかで献立に取り入れたいと思います。みなさんは、何味の揚げパンが好きですか？？

　今年度初めての揚げパンは「黒糖きなこ揚げパン」です。
　学校で提供している揚げパンは、コッペパン・ソフトフランスパン・米粉パンの主に３種類を使用しています。この日は、ソフトフランスパンを使用して噛み応えのある揚げパンにしました。黒糖とグラニュー糖、きなこを混ぜ合わせたもので味付けをし、生徒からも先生方からも、とても好評でした。残食もとても少なかったので、また出そうと思います♪

　揚げパンの調理の様子です。

<table>
<tr>
<td> <br>フライヤーを使用して<br>揚げていきます。</td>
<td> <br>パンを投入したら、全体が<br>カリッとするように上から<br>網で押さえます。</td>
<td> <br>揚げ終わったら<br>網に取り出し、味を付けて<br>いきます。</td>
</tr>
<tr>
<td> <br>表面に油が残っているうち<br>に全体にまぶしていきます。</td>
<td> <br>時間との勝負なので、調理員<br>さんたちはとても真剣です。</td>
<td> <br>黒糖きなこ揚げパン<br>完成です！！</td>
</tr>
</table>

　今回はこれで「給食の独り言」は終わりです。また次も見ていただけたら嬉しいです。