

# きゅうしょくレシピ

## ◇揚げパン◇

【材料】 (給食4人分)

・ コッペパン□ 4個

目安：コッペパン1個約60g

・ 揚げ油 40g

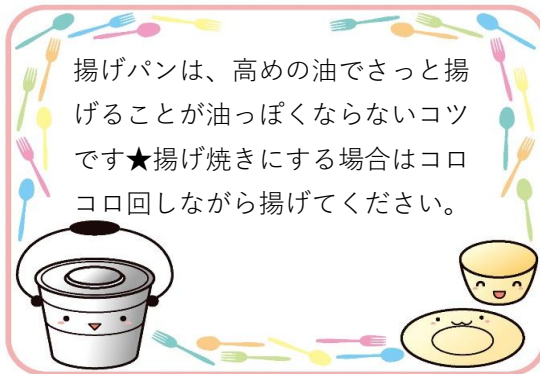
A  
▪ ピュアココア (粉) 20g (大さじ4弱)  
▪ 上白糖 30g (大さじ3強)

【作り方】

① Aを混ぜておく。油は180℃に熱する。

② コッペパンを全体に油がまわるように揚げる。  
(180℃20秒くらい)

③ 揚げたてのコッペパンにAをまぶして完成。



【味のバリエーション】

○抹茶揚げパン

- ・ 抹茶 1.2g (小さじ1)
- ・ 上白糖 24g (大さじ2と1/2)
- ・ 塩 ひとつまみ
- ・ うぐいすきな粉 24g (大さじ3)

○チーズ揚げパン

- ・ 粉チーズ 24g (大さじ4)
  - ・ 上白糖 24g (大さじ2と1/2)
  - ・ クリープ 12g (大さじ2) ※
- ※粉末クレーミングパウダー