



9月25日 (木)

<きょうのこんだて>

ココア^あ揚げパン

かぼちゃのバター^に煮

豚^{ぶた}しゃぶサラダ

ABC スープ 牛^{ぎゅうにゅう}乳

<きょうのひとこと> Today's message

こんげつ は、1学期に浅科小の給食委員会^{がっき あさしなしょう きゅうしょくいんかい}でとった好きな給食^{す きゅうしょく}アンケートから上位^{じょうい}にあがったものを給食^{きゅうしょく}で提供^{ていきょう}します。今日はその第一弾^{だいいちだん}、主食部門^{しゅしょくぶもん}では「ココア揚げパン」、汁物部門^{あ しるものぶもん}は「ABCスープ」があがりました。

【クイズ】揚げパン^あをおいしく作る^{つく}コツは次のうちどれでしょう？

- ①コッパン^{ひく}を低い^{おんど}温度^{あぶら}の油^あでゆっくり^あじっくり揚げ^あげる。
- ②コッパン^{あつ}を熱い^{おんど}温度^{あぶら}の油^あでサッと揚げ^あげる。
- ③しっかり^あ揚げ^あげるために二度^{にどあ}揚げ^あげる。

正解^{せいかい}は、②の「コッパン^{あつ}を熱い^{おんど}温度^{あぶら}の油^あでサッと揚げ^あげる」です。

ゆっくり^あ揚げ^あげていると余分^{よぶん}な油^{あぶら}がパン^{あぶら}にしみ込んで油^{あぶら}っぽくなってしまう^あ。揚げパン^あを作る^{つく}日は、給食^{きゅうしょく}センター^{にち}の調理員^{きゅうしょく}さん^{ちょうりいん}みんな^あで協力^{きょうりよく}してテキパキ^あと揚げ^{つく}て作^あっています。

～ここから下は放送でよみ上げなくてもよいです～

《食育^{しょくいく}の視点^{してん}：食事^{しょくじ}の重要性^{じゅうようせい}・心身^{しんしん}の健康^{けんこう}・食品^{しょくひん}を選択^{せんたく}する能力^{のうりよく}・感謝^{かんしゃ}の心^{こころ}・社会性^{しゃかいせい}・食文化^{しょくぶんか}》