

## 【揚げパン】

(浦安市千鳥学校給食センター)

### 〈材料・分量・切り方など〉

材料	分量 (1人分)	切り方など
コッペパン	1 本	
揚げ油	適量	
きなこ	適量	お好み量
砂糖	適量	
塩	適量	

### 〈作り方〉

- 1 きなこ、砂糖、塩を混ぜておく (\*)
- 2 コッペパンを200℃位の油で、さっと両面が薄きつね色になるまで揚げる。
- 3 揚げたての2に、1をまぶす。

- \* きなこを使わず、砂糖の量を増やせば「シュガー揚げパン」になります。
- \* きなこのかわりにココア、シナモンを使えば、違う味が楽しめます。

### 〈ポイント〉

- \* 調味料は、お好みに合わせて調理してください。
- \* 揚げすぎると油っぽくなってしまいますので、ご注意ください。