

揚げパン



岐阜市の揚げパンは、シナモンシュガーを使用しています。

味付けはシナモンシュガーだけではなく、きな粉やココア、砂糖などをまぶしてもおいしいですよ。

ぜひ試して、味の変化を楽しんでみてくださいね。



材料	使用量（4人分）
コッペパン（約42g）	4本
シナモンシュガー（※）	25g
揚げ油	適量

<作り方>

- ①バットにシナモンシュガーを出す。
- ②コッペパンの2/3が沈むくらいの量の油を鍋に入れる。
- ③180℃に温めた油に、コッペパンを入れてクルクルと回しながら約1分揚げる。
- ④コッペパンの表面がカリッとしたら取り出し、①のシナモンシュガーをまぶす。

※揚げ油から目を離さないようにしましょう。
また、やけどに注意しましょう。

※

学校給食ではシナモンと砂糖を1対4の割合で配合されたものを使用しています。
割合はお好みで調整してください。

※本レシピは、学校給食をご家庭で作りやすい量・手順に調整し、掲載しております。