

# 5/8（水）メロンパン<sup>ふう</sup>風トースト

きょう こんだて  
今日の献立

メロンパン<sup>ふう</sup>風トースト、ポトフ、コロコロサラダ、牛<sup>ぎゅうにゅう</sup>乳

きゅうしょく  
給食のパンについて

おいしく<sup>た</sup>食べてもらえますように！



きゅうしょく ちょうり がっこう てつく  
給食の調理パンは学校で手作りしています。

きょう ふう たまご さとう こむぎこ きじ  
今日のメロンパン風トーストは、卵、バター、砂糖、小麦粉を混ぜ合わせて生地を  
つく 作り、パンに1つ1つのせて<sup>や</sup>焼きました。

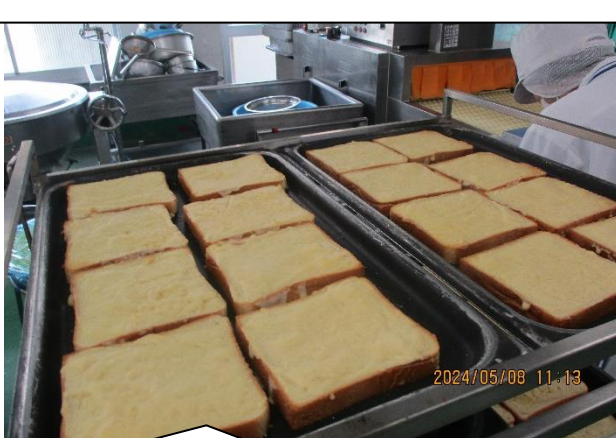
ちょうりいん つく まいぶん き じ  
調理員さん6人で作ったので、1人およそ120枚分生地をのせてくれました。



おお  
大きいボウルに700人分の生地を作って・・・



スプーンでまんべんなく<sup>きじ</sup>生地をのせていきました。



オープンで<sup>や</sup>焼いて<sup>かんせい</sup>完成！！

