

～給食のレシピ紹介～

「ココア揚げパン」



富士見市マスコットキャラクター「ふわっぴー」

材料＜5人分＞

パン(ねじり型・コッペ型など)	5個
揚げ油(給食はこめ油)	適宜
ココア(砂糖なしのもの)	大さじ2
きび砂糖(上白糖でもよい)	大さじ6

作り方

- ① 砂糖とココアを一緒にふるいにかけておく。
- ② 油を180～190℃の高めの温度にし、パンを入れて両面がカリッとするまで揚げる。
- ③ パンの油をきり、厚いうちに①の粉をまぶして出来上り。

※バターロールの1.5倍くらいの50gのパンに対する粉の量です。給食ではねじり型のパンを使って、パンに粉がよく絡むようにしています。