

# 揚げパン



<材料（4人分）>

小型コッペパン 4個

揚げ油（新しい油） 適量

きなこ 大さじ2

グラニュー糖 小さじ2と 1/2

粉糖 小さじ2強

塩 少々

※揚げパンは、油のにおいの影響を受けやすいので、新しい油で揚げるのがおすすめです。

A

<作り方>

- ① A を混ぜ合わせておく。
- ② 小型コッペパンをやや高温の油でさっと揚げる。  
（190℃ 45～50秒）
- ③ 油をよくきり、熱いうちに A を全体にまぶす。

揚げパンは給食の人気メニューです！

上手に作るポイントは、やや高温の油で短時間で揚げることです。温度が低かったり、揚げすぎたりすると油を吸収しすぎるので注意しましょう。給食では、きなこ味の他に、ココア味（ココアパウダー＋砂糖）や抹茶味（抹茶＋砂糖）も提供しています。

