

給食室からのお手紙

ベーコンと
キャベツのソテー

てづくりこまつな
チーズポテトロール

とりにくと
やさいのスープ



はっこう
発酵させると
生地がふくらむよ



一之江小の手作りパン

530人分のパンを作るのはとても大変です。まず25kgの強力粉とイースト、牛乳、バター、塩などを混ぜて力強く捏ねます。とても量が多いので、3回に分けて作っています。生地をふっくらさせるためには、「発酵」という作業が必要です。一之江小では二次発酵まで行っているのです。ふわとした食感になります。次に具を作ります。今日は20kgのじゃがいもを蒸して潰し、チーズを混ぜました。具ができたなら生地に包んで焼いていきます。朝早くから作ってくれた調理員さんに感謝ですね。