

ビスキュイパン

ポテト
サラダ

スイート
スプリング

たらの
トマトシチュー



ひとつずつ
きじをぬって
やきます



ビスキュイパン

ビスキュイパンとは、ビスケット生地を塗って焼き上げた、メロンパンのような食感のパンです。生地には小麦粉、砂糖、バター、卵などを入れて作りました。「ビスキュイ」はフランス語で「二度焼いた」という意味です。給食でも、焼いて作られたパンの上に生地を塗り、オーブンで焼き上げたので、二度焼きになります。ぜひ食感も楽しんでください。