

きゅうしょくしつ 給食室からのお手紙

こんねんどさいご てづく 今年度最後の手作りパン

ベーコンと
キャベツのいためもの

てづくりブルーベリー
チーズパン

あさりの
トマトスープ

きゅうしょくしつ
給食室でのパン作りは、生地を捏ねて、発
酵させ、具を包み、オーブンで焼き上げます。
とても手間がかかりますが、色々なパンを焼
き立てで食べられます。皆さんは何の具材が
いちばんす
一番好きですか？今日は**米粉**が入ったもっ
ちり食感のパンです。具には**クリームチー
ズ**や**ブルーベリージャム**を入れました。パ
ンの上には、牛乳とグラニュー糖をかけ、こん
がり焼き上げました。

ていねいに
ぐをつつみました！

こんがりやきます

