

6月 19日 (金) 今日の盛り付け

大皿：ベーコンチーズパン

大碗：ポークビーンズ

小碗：グリーンサラダ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は松五ベーカリーです。

ベーコンチーズパン

今日は松五ベーカリーの白、手作りパンの日です。今日の生地にはベーコンやチーズ、角切りにしたじゃがいもが具として入っています。ベーコンやチーズはその大きさに対して塩味の強い食材です。しっかり味が感じられるため、パン生地に味のメリハリが付き相性がとても良いです。

パン生地は強力粉、イースト、豆乳、たまご、さとう、食塩が材料です。

イーストとは、果物や穀物から発酵力の強いパン酵母菌だけを人工的に集めて培養したものです。そのため、短時間でパンを膨らませる力を持っており、発酵力が安定しているのが特徴です。イーストは酵母が単一なので癖がなく、あらゆるパン作りに使用できる点がポイントです。

イースト（パン酵母）は、パン生地に含まれる糖を分解して、アルコールと炭酸ガスを生成します。このとき発生した炭酸ガスの作用で、パン生地が膨らみます。

今日の給食も残さず食べましょう♪



←生地が発酵している様子

