

7月 5日（金）今日の盛り付け

大皿：小松菜ロールパン
豚レバーとポテトの
マリアナソース

大碗：オニオンスープ

小碗：ペンネソテー

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。

小松菜チーズパン

今日は松五ベーカリーのひ、手作りパンです。今日の生地には江戸川特産の小松菜が沢山入っています。下茹でしてミキサーでペースト状にしたものを入れます。鮮やかなグリーンがきれいなパン生地の完成です。

強力粉、イースト、豆乳、たまご、さとう、食塩、チーズが材料です。

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いて、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♪

