

主食



\*おいしい給食レシピ\*

# あげパン

## ざいりょう 材料 (6人分)

- |         |                |
|---------|----------------|
| ・コッペパン  | ぼん<br>6本       |
| ・揚げ油    | てきりょう<br>適量    |
| ・きな粉    | おお<br>大さじ4     |
| ・グラニュー糖 | おお<br>大さじ2と1/2 |
| ・塩      | ひとつまみ          |



## つくりかた <作り方>

- ① きな粉・グラニュー糖・塩は、混ぜ合わせておく。
- ② フライパンに、油を入れ、180℃に温める。
- ③ コッペパンを入れ、表と裏をそれぞれ30秒ずつ揚げる。
- ④ 揚げたらすぐに①をたっぷりまぶして、できあがり♪



POINT



- ・コッペパンの他にもロールパンでも作れます。
- ・ココアパウダーや、抹茶パウダーを使ってもおいしいです。