

令和3年5月6日  
横浜市立みだけ台小学校  
校長 羽田敏隆  
栄養職員 石川 晶代

新緑も鮮やかに、さわやかな風を感じる季節となりました。  
元気よく学校生活を送れるように、朝ごはんをしっかりと食べて登校しましょう。

### ☆☆5月の献立紹介☆☆

#### ♪初夏を感じる旬の食材♪

かつお わかめ さやえんどう キャベツ アスパラガス ごぼう 糸みつば メロン

#### ♪こどもの日の献立♪

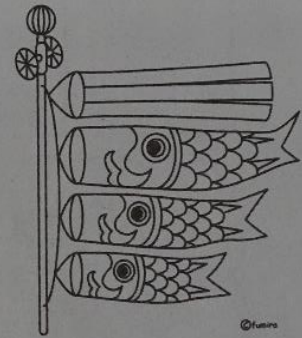
10日(水) 五目ずし

#### ♪横浜にゆかりの深いこन्दて(開港記念日6月2日)♪

27日(木) ホイコーロー・アイスクリーム

#### ♪オリンピック発祥の地 ギリシャの料理♪

31日(月) レヴィシアスープ(ひよこ豆のスープ)



## あげパン



### UCCUSKE

今も昔も人気のあげパン。揚げあがりの目安は、表面がうっすらと白くなったころです。

味のバリエーションとして、砂糖のみのプレーン味、うつくすきな粉味、ココア味、シナモン味、黒糖味、抹茶味など好みの味付けで作ってください。

### 作り方

1 パンを180度の油で揚げる。



2 きな粉・グラニュー糖・砂糖・塩を混ぜ、パンが熱いうちにまぶす。



(トースターで作る場合)

- 1 パンに油をうすく塗り、トースターで焼く。
- 2 きな粉・グラニュー糖・砂糖・塩を混ぜ、

### 材料と分量 (4人分)

コッペパン	4個
揚げ油	
きな粉	大さじ2
グラニュー糖	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	1つまみ

★ ロールパンなど、小さなおパンを  
使くと、家庭でも揚げやすいです。

あげパンは、5月26日に出るよ！  
楽しみだね！！

