

## あげぱん



岐阜市のあげぱんはシナモンシュガーを使用しています。味付けは、シナモンシュガーだけではなく、きな粉、ココア、砂糖などをまぶして味の変化を楽しんでください。



材料	使用量（4人分）
コッペパン	4本
シナモンシュガー	40g
揚げ油	適量

### <作り方>

- 1.バットにシナモンシュガーを出します。
- 2.パンの2/3が沈むくらいの量の油を鍋に入れます。
- 3.油を170℃にし、パンは1つずつ揚げてください。
- 4.パンが揚がったら、バットに移してシナモンシュガーをまぶして出来上がりです。

その他の岐阜市学校給食人気レシピメニュー紹介はこちらです。



掲載されている岐阜市学校給食人気レシピメニューについて

- ・焼きそば
- ・かきあげ
- ・麻婆豆腐
- ・アユの薬味だれ
- ・カレーライス
- ・ビビンバ
- ・豚肉のあんからめ
- ・れんこんチップス
- ・ツナトマトソース
- ・郡上味噌けいちゃん など