１０月　２９日（木）　おいしいなつうしん

ぎゅうにゅう
あげパン
キャベツとにくだんごのスープ
ダイヤモンドゼリー

★きのうのこたえ★　③　９種類

◎今日のクイズ◎

揚げパンは調理員さんの優しさから生まれた料理ともいわれています。1952年、大田区の小学校で働いていた調理員さんが、風邪で休んだ児童に栄養をつけてもらうため、保存がきき、冷めて時間がたってもおいしいように、パンを油で揚げて砂糖をまぶすことを思いついたといわれています。

（当時は欠席した児童にパンを届ける習慣がありました。）

では、クイズです。揚げパンを作るときのコツは何でしょうか？

①　高温でさっと揚げる　　②　低温でじっくり揚げる　　③　油は少なめに使う



