



12月7日

パオパン/発酵乳



野菜コロッケ/マリネサラダ

コーンスープ

～給食にフードデザインコースの皆さんが
作ってくれたバターロールが登場しました～

↓ねられた生地を温度を測定中。
温度は、28度!温度でおいしさが
決まるそうです。



↓“照り玉”という作業中。
照りをつけるために卵をつけて
います。



↓焼きあがったパンを冷ましながらか数え中。
袋に入れるために完全に冷まさないとイケないそう
です。水蒸気でカビてしまうからだそうです。



12:00頃になると、パンが焼けた良
いにおいがしてきました。

みんなとても楽しみにしていて残食
もなく喜んで食べました。