

10月8日の給食

投稿日時：10/08 [abiko1](#) カテゴリ:

牛乳 手作りセサミシュガーパン 豆腐とツナのサラダ 秋の香りシチュー 黒糖大豆



今日は、一小では初めての手作りパンです。冷凍のパン生地を解凍、成型し、ごまを練りこんだシュガーバターをのせて、生地が大きくなるまで発酵させオーブンで焼きました。いつものパンとちがって、ふわふわでやわらかいのが特徴です。秋の味覚のさつまいもやきのこの入ったシチューや豆腐のサラダともよくいます。残さず食べましょう。

本日の千葉県産食材:牛乳 さつまいも 米粉

本日の我孫子産食材: