

三小タイムズ

第153号

令和2年12月22日発行 校長 辻 久恵

給食室探検 ~調理編~

§バナナココアマフィンができるまで§

- ① 納品されたバナナをよく洗い、手で一本一本皮をむく



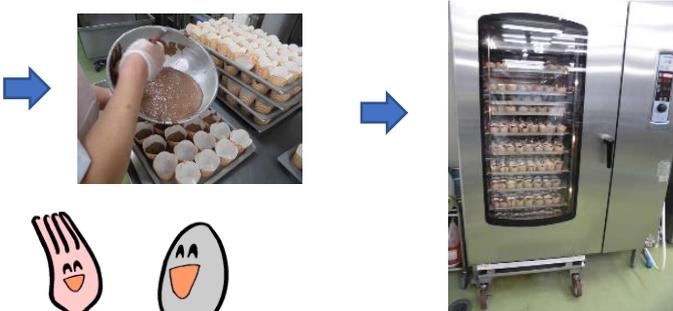
- ② 豆乳、サラダ油とバナナを大きなミキサーにかける



- ③ 粉とココアをふるいにかけて良く混ぜ、②と③を合わせ生地の完成！

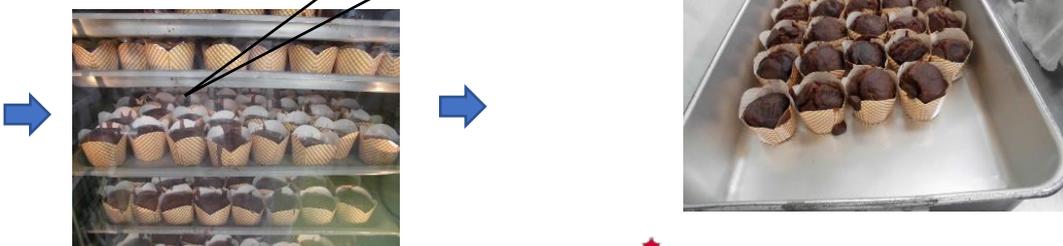


- ④ 生地を並べた容器に一つ一つ流し込みます。



- ⑤ 200°Cに予熱しておいたスチームコンベクションオーブンで約30分焼く

様子を見ながら、
焼き時間と温度を
調節します



今回のココアバナナマフィンは、バターと牛乳の代わりに、サラダ油と豆乳を使用しています。

アレルギーのある児童の命を守るために、みんなとは違う給食の提供となってしまうことがあります。

そこで今回のマフィンは乳アレルギーをもつ児童もみんなと同じに安心して食べられるようになっています。誰もが給食の時間を楽しく過ごせることを願って栄養士、調理員が力を合わせて作っています。

ココアバナナマフィンの完成！