

パンでプディング



・1人分(g)は、児童1人当たりの正味量。

区分	材料	1人分(g)	作 り 方
デザート等	パン 卵 上白糖 牛乳 ざらめ糖 (アルミカップ)	15 30 3 40 3	パンは粗めに切り、アルミカップに入れる。 溶き卵、上白糖、牛乳を混ぜ、 にかけ、ざらめ糖を振りかける。 220 にあたためたオーブンで、10分程度焼く。

1人分の栄養価

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維	マグネシウム	亜鉛
135kcal	6.3g	4.6g	0.2g	76mg	0.7mg	61 μgRE	0.07mg	0.22mg	0mg	0.4g	11mg	0.7mg

自慢するところ・人気のあるところ（聾話学校）

昨年、給食週間で環境問題について取り組みました。この献立は、環境問題を考えるエコメニューのひとつです。日頃、残食が多い牛乳とパンを使って作りました。食べ残したら、地球に悪影響を与えることになるんだなあということを感じてもらえました。また苦手な食べ物でも工夫ひとつでおいしいおやつに変わることも感じてもらえたようでした。