

# おうちで食事を楽しもう

## ～大人気の揚げパン編～

### ★用意するもの

- ・パン（コッペパン、スナックパン、バターロール etc）
- ・きな粉（ココアパウダー、チョコパウダー、抹茶パウダーetc）
- ・グラニュー糖
- ・油

### ★きな粉を混ぜよう

- ① きな粉とグラニュー糖を混ぜます。  
(写真1)



写真1

### ★揚げてみよう

- ① 揚げる準備をする（油の温度は約 200°C）  
(写真2)



写真2

② パンを揚げます。(さいばしでパンを何度もひっくり返します)

※揚げる時間は10秒～15秒位です。(写真3・4)



写真3



写真4

③ 揚げたらすぐにきな粉をまんべんなくつけて完成です！！



### ポイント

- ・きな粉をたっぷりつけましょう！(食べ過ぎに注意)

### 注意すること

※油を使うので十分注意しましょう。

※揚げる時は大人の方にお願いし、きな粉をつける時はみんなでしましょう。