

【青森りんごの包み揚げ】

給食実施日 令和5年12月12日(火)

献立 五目あんかけやきそば 青森りんごのつつみ揚げ 牛乳

<作り方>

①りんごの皮をむき、小さくきり、切裁機にかけてスライスする



②りんごを煮て包み揚げの具を作る



釜にりんごを入れて火にかける



砂糖を加える



りんご缶とりんごピューレを加える



しっかり煮詰める



軽量して冷ましておく



③春巻きの皮で具を包み、油で揚げる



1個ずつ包みクッキングシートに並べる



シートごと油に投入してきつね色に揚げる(シートは途中でとる)



④配缶する



できあがり

