

山県市自慢の学校給食 ～おすすめメニュー～

揚げパン

市内すべての小中学校は、自校で給食を調理して、全校児童・生徒がランチルームに集まり、みんなで温かい給食を食べています！

(1人当たり181 kcal)



▶材料(5人分)

コッペパン …………… 5本
揚げ油 …………… 適量
砂糖 …… 大さじ2と1/4
シナモン …… 小さじ1/2

▶作り方

1. コッペパンを190～200℃程度に熱した揚げ油に入れ、コロコロ転がしながら揚げる。
2. コッペパンの焼き目の白いところが、少しきつね色になったら取り出して油を切っておく。(油に入ると、パンの表面が白くなります)
※揚げ油が高温になっているので注意
3. 砂糖とシナモンを混ぜ合わせる。
4. 2に3を振り掛ける。

献立について

冷めてもおいしく、おやつにピッタリです。

シナモンの代わりに、きな粉やココアパウダーを使ってもおいしくできます。

揚げ油の温度が低いと、パンが油を吸ってしまいます。

CCN今月のオススメ番組！

【チャンネル】12ch

エリアトピックス

地域の祭りやイベント、講演会や発表会など身近な話題を毎日更新するニュース番組です。

【放送時間】

7時～、18時～ほか
(月)～(日)毎日放送



4月から放送時間が変更となり、土日を含めた毎日更新になりました。

山 県 市 広 報 番 組

地上デジタル放送12ch
チャンネルCCN

企画財政課 Tel.22-6825

今月の放送内容はこちら

毎日1回15分間放送

| | |
|----|-------------|
| 月曜 | 20:45～21:00 |
| 火曜 | 12:30～12:45 |
| 水曜 | 19:45～20:00 |
| 木曜 | 15:30～15:45 |
| 金曜 | 13:45～14:00 |
| 土曜 | 19:15～19:30 |
| 日曜 | 20:45～21:00 |

●「東海環状自動車道山県IC開通」
について紹介します。

※4月から月・水・金・土曜の放送時間に変更になりました。

リポーターの
荒川真依です。

清流と緑のまち
やまがた

画像提供：CCN

なお、掲載したスケジュールは予告なく変更される場合があります。