



手作りロールケーキ



誕生日会のおやつでも登場するロールケーキ☆
今回は、プロフェッショナルの4名の給食先生
が作られている様子取材しました！



卵をしっかり泡立てます。混ぜ具合によってスポンジの柔らかさにも影響するので早川先生の技の発揮です☆



小麦粉を混ぜます



容器に流し入れます。
南先生、手慣れてます！



大きなオーブンに入れて
焼きます☆



Q.何で切れ目を入れているの？
A.巻きやすくする為です！
そうだったんだ！



生クリームを作ります！



焼き上がり！美味しそうな色♡



ベテラン長尾先生と合間に確認などしながら進めていましたよ☆



生地をしっとりさせる為にシロップを塗ります（砂糖＋水）



生クリームをドン！工場みたい☆



丸める技も、職人みたいです。
さすが長尾先生♪



生クリームたっぷりロールケーキの出来上がり！スポンジもふわふわ



アレルギー対応ケーキも
手作りで作ってます☆



おいしそう！！



4月からのニューフェイス♡

小林 麻由子先生

心を込めて子どもたちに安全で美味しい給食を提供していきます！