

11月21日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

春雨ツナサラダ

牛乳

きなこ揚げパン

ワンタンスープ

食材名

産地名

ぶたにく

さいたま 群馬
埼玉・群馬

にんじん

いばらき
茨城

たまねぎ

ほっかいどう
北海道

ながねぎ

とうきょう
東京

もやし

とちぎ
栃木

たけのこ

くまもと
熊本

こまつな

とうきょう
東京

ちんげんさい

いばらき
茨城

はくさい

いばらき
茨城

だいこん

いばらき
茨城

ほししいたけ

おおいた かがしま
大分・鹿児島

きなこ

ほっかいどう
北海道

今日の給食は「きなこ揚げパン」に「ワンタンスープ」と「春雨ツナサラダ」の大人気！メニューです。

『揚げパン』と言うと、戸山小でも必ず好きな給食アンケートのBest3に入るほど、大大大♡人気のメニューです。

そんな『揚げパン』ですが、実はその誕生には“おいしい給食を食べさせたい”という**作り手の熱い思い**が深く関係していたのです。戦後、米が貴重だった時代、アメリカからの支援物資の小麦粉で作ったパンが給食の主食でした。そして、そのパンも今のように柔らかくておいしいパン❣️ではありませんでした。そこで、給食を作っていた人たちが子どもたちのためにおいしく食べられるものを作と考え出したのが『揚げパン』だったのです。パンを油で揚げることでパサパサ感が減り、砂糖などをまぶすことで更に食べやすくなった『揚げパン』は、たちまち子どもたちに人気のメニューとなったそうです。

そんな今も昔も人気の揚げパンを今日はいつもよりもよく味わいながら、そのおいしさを噛みしめて食べてくださいね😊