

9月17日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	青森
たけのこ	熊本
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
しょうが	高知
はくさい	長野
キャベツ	長野
もやし	栃木
ちんげんさい	茨城
きゅうり	千葉
ながねぎ	茨城
こまつな	東京
ほろしいたけ	大分
冷凍みかん	ながさき

★地産地消

今日の給食は、どこの学校でも大人気「きなこ揚げパン」&「ワンタンスープ」のゴールデンメニューです。

給食の揚げパンは、大きな鍋とたっぷりの油で揚げているので、カリッとふわっとおいしくなります。

“揚げパン”は、昔からある給食メニューのひとつです。昔の給食は『ごはん』ではなく『パン』が主食で、パンも今と違ってモソモソ・パサパサとしておいしくありませんでした。パンをおいしく食べてもらえるよう、油で揚げ砂糖などをまぶした“揚げパン”が生まれたそうです。給食にもいろいろな歴史があるのですね！