

9月29日（火）

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
にんじん	北海道
たけのこ	熊本
はくさい	長野
だいこん	北海道
こまつな	東京
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
キャベツ	長野
もやし	栃木
ちんげんさい	静岡
なし	福島
ほししいたけ	大分・鹿児島
わかめ	岩手
きなこ	北海道

ほうしゃのうけんさず
(放射能検査済み)

今日の給食は人気メニュー「きなこ揚げパン」に「ワンタンスープ」と「ツナサラダ」旬の「梨」です。

給食と言ったら？と聞くと、1度は思い浮かべる人気の“揚げパン”ですが、その誕生は昔の栄養士の汗と涙の結晶から作られたメニューだったのです。戦後の学校給食がはじまった時代、今のようにな栄養満点でおいしい給食は少なく、主食も貴重だったごはん（米）の代わりに、外国から支給された小麦粉で作ったパンでした。また、パンもパサパサのおいしくないものだったそうです。そこで栄養士さんたちがおいしくないパンをおいしく食べられるように試行錯誤で生み出したのが“揚げパン”です。今日は昔の栄養士さんに感謝しながら食べてくださいね♪