10月 16日（月） ✿ 今日の給食 ✿

お皿の位置に注意しよう！

★今日の食材の産地★

食材名	産地名
ぶたにく	群馬・埼玉
たけのこ	熊本
にんじん	北海道
たまねぎ	北海道
ながねぎ	青森
もやし	栃木
はくさい	長野
ちんげんさい	茨城
もやし	栃木
きゅうり	千葉
キャベツ	長野
だいこん	新潟
ほししいたけ	大分・鹿児島
きなこ	北海道

今日は給食の人気ナンバー1メニュー「きなこ揚げパン」に「ワンタンスープ」と「春雨サラダ」です。

特に『揚げパン』はカレーに負けず劣らず、今も昔も好きな給食アンケートで必ず上位に入るメニューですが、その誕生には汗と涙のお話があったのでした。学校給食のはじまりは今から128年前の明治22年（1889年）と言われていますが、本格的に全国の小学校で給食がはじまったのは昭和22年（1947年）～26年（1951年）頃からで、その頃は米が高価でアメリカからの支援物資の小麦粉で作ったパンが主食で出されていました。また、その当時のパンは今のように柔らかくておいしいパンでは無く、**すぐ硬くなってしまうパン**だったそうです。そこでそんなパンをおいしく食べてもらうために試行錯誤で作り上げたのが『揚げパン』だったそうです。甘くておいしい『揚げパン』はたちまち人気となり、今でも給食で出される人気メニューとなった訳なのです☺