令和５年　９　月　２２　日（　金　）

今日の南中給食

メニュー

- きなこ揚げパン（手袋）
  ※紙ナプキン１人１枚
- 豆乳のシチュー（お玉）
- キャベツとコーンのサラダ（ぎざお玉）
- 牛乳

注意!!

揚げパンのペーパーは、入っていた袋に戻して下さい。

今日の栄養メモ

揚げパンは、70年近く昔、大田区の小学校の給食調理員さんが、欠席の児童にパンを届けるときに、当時はパサパサだったコッペパンが固くならないように、油で揚げて砂糖をまぶして作って届けたものが始まりと言われています。今は衛生管理の関係で、給食を外に持ち出すことはできませんが、昔の調理員さんの優しさから生まれたメニューだったんですね。

今日は、誕生から現在まで長く愛され続けている揚げパンを、さっぱりした豆乳シチューと組み合わせました。