令和６年　３　月　５　日（　火　）

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
- ホワイトシチュー（お玉）
- キャベツとコーンのサラダ
  （ぎざお玉）
- せとか（１人１個）
- 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。当時から人気は衰えず、いつもリクエストに上がるメニューです。今回は１年・3年の主食一位2年の二位でした。主菜1年生2位のホワイトシチューと組み合わせました。3月はリクエスト献立がまだまだ続きます。お楽しみに。