

令和6年 10月 22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
- ポークブラウンシチュー
(お玉^{たま})
- キャベツとコーンのサラダ
(ぎざお玉^{たま})



今日の栄養メモ

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。

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、
栄養価の高い「きなこ」をまぶして提供します。