



# きゅうしょくニュース



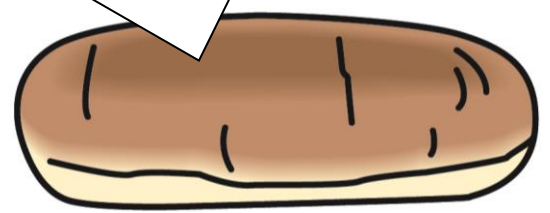
令和6年4月26日 金曜日

## 4月29日は「昭和の日」



給食でパンが提供されるようになったのは、1950年のことです。揚げパンが生まれたのは、その2年後でした。当時のパンの大きさは、今の約2倍くらいありました。その分、おかずは少なかつたそうです。

揚げパンと肉団子スープを組み合わせる献立もよくありました。



29日は、昭和の日。国民の祝日の一つです。今の天皇陛下のおじいさんにあたる、昭和天皇の誕生日で「昭和がどのような時代だったのかを知ったり、考えたりして、日本のこれからが明るく幸せであるよう願う」日とされています。

そこで、給食では、昭和の時代を知る一つとして、昭和に誕生した給食メニューを取り入れました。

揚げパンは、今から72年前の昭和27年に、東京都大田区の小学校で生まれました。当時は、食べ物が少ない時代だったので、学校を欠席した子に給食のパンを届けていました。時間が経ってしまったパンを、少しでもおいしく食べてもらおうと、油で揚げ、砂糖をまぶして届けたのが始まりです。いつもは、ココアやきな粉などを使いますが、今日は、砂糖だけをまぶした揚げパンです。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



牛乳 人参 生姜 船橋市産→小松菜 ほうれん草 長葱