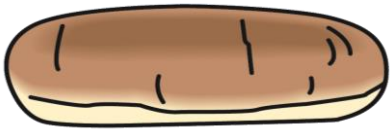
きゅうしょくニュース

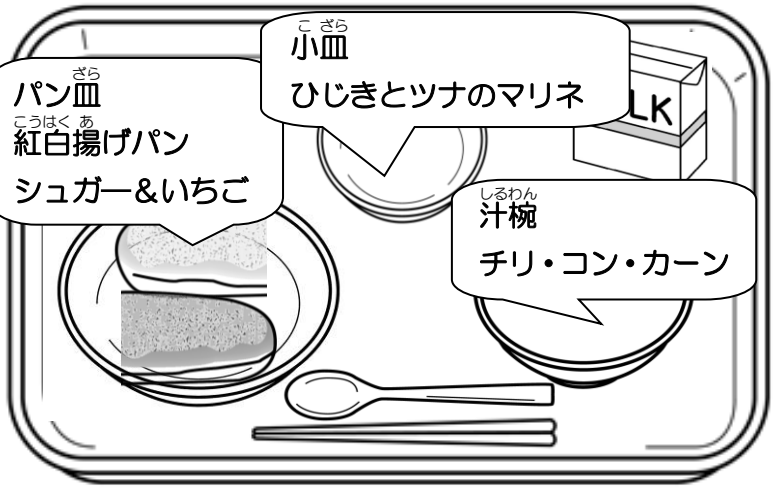
令和８年１１月４日水曜日

運動会お疲れさまでした！





揚げパンの豆知識



パンに使っている小麦粉は、北海道・北関東産のゆめちから、さとのそら、千葉県のさとのそらでしたが、11月から北海道・北関東産の春よ恋もプラスされることになりました。



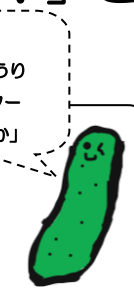
クイズです。揚げパンが最初に生まれた理由は何でしょう？

①戦後の栄養補給のため　②甘くしておやつにするため

③残り物をおいしく食べるため　…答えは、③です。

揚げパンは、今から７４年前に東京都大田区の小学校で生まれました。当時の給食は毎日パンでした。食べ物が少ない時代だったので、学校を欠席した子にも給食のパンを届けていました。けれど、作って時間が経ってしまったパンはおいしくなかったそうです。そこで、調理員さんが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てくれたのが始まりだそうです。お菓子などの甘い食べ物は貴重だったので、揚げパンはとても人気でした。

今日は、「土曜日の運動会、赤組も白組もがんばりました！」ということで、紅白の揚げパンを作りました♪



☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳　ひじき　船橋市産→小松菜　きゅうり



先生方へ　ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。