11月パクパクタイムズ



〈今日のメニュー〉 焼きカレーパン きゃべつとレンズ豆のスープ ピーチョーグルト 牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

ショートニングパン:東和パン

ソフトパン粉:多国籍 飲用牛乳:コーシン乳業

豚ひき肉:埼玉、群馬、茨城

鶏肉:宮崎

ベーコン:東新畜産 レンズ豆:カナダ

プレーンヨーグルト:国産

人参:北海道 玉ねぎ:北海道

トマトペースト: 多国籍

きゃべつ:茨城 粒コーン缶:タイ パセリ:長野 黄桃缶:ギリシャ

〈ぱくぱくクイズ〉

「カレーパン」は、どこの国で考えられた料理でしょうか?

① インド②タイ③日本

(こたえ) 日本

カレーは18世紀に食べられはじめた料理です。江戸時代末期に日本に伝わり、 にほんぶっ 日本風にアレンジされたカレーライスが食べられるようになりました。**カレーパン**は昭和 りょき とうきょうと みせ かんが おりに東京都のお店で考えられたのが最初と言われています。







きょう きゅうしょく のこ 今日の 給 貸 も残さずおいしくいただきましょう!