

5月

給食室通信



えいようし 栄養士 きたざわ まさみ 北澤 真美

きょう
〈今日のメニュー〉

あ
きなこ揚げパン

ワントンスープ

さいころサラダ、^{ぎゅうにゅう}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

ウェーブワントン：日本製麺

じゃがいも：鹿児島

さつまいも：千葉

きな粉：国産

豚肉：埼玉、群馬、茨城

玉ねぎ：北海道

人参：徳島

もやし：栃木

長ねぎ：茨城

チンゲンサイ：静岡

しょうが：高知

きゅうり：埼玉

粒コーン缶：タイ

牛乳：コーシン乳業



〈ぼくぼくクイズ〉

きゅうしょく にんき あ ^{くに たんじょう}給食で人気の「揚げパン」は、どの国で誕生したメニューでしょうか？

① アメリカ

② フランス

③ 日本



こた (答え) ③日本

あ 揚げパンは、^{にほん とうきょう たんじょう}日本の東京で誕生したメニューです。かたいパンをおいしく^た食べてもらうために^{あぶら}油で揚げ、^{さとう}砂糖をまぶして^{きゅうしょく}給食で出したのがはじまりとされています。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！