

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和5年 6月 1日 N0.36

今日の給食は「二色揚げパン」です。五中の給食でも特に人気があります。

人気メニューの「揚げパン」が給食のメニューとして出されるようになったのは、昭和 27 年ごろ東京都大田区の小学校の調理師さんが揚げパンを作り欠席した子供の家に届けたのがきっかけだと言われています。時間が経って硬くなってしまったパンでもおいしく食べられるように作ったそうです。今は食中毒の関係で欠席した子にパンを届けることはしないですが「揚げパン」は当時の調理師さんの優しさから 生まれた料理なんですね♪

1 年生は五中では“初”揚げパンです！中学校では 1 度に 2 種類の揚げパンを味わうことができます(*^~*)みなさんはどちらの揚げパンがお好みですか？ぜひ教えてください！！



揚げパンの日は気分アゲアゲ↑↑
お腹パンパン食べたいね

《今日の献立》

二色揚げパン(きなこ・ココア)

ミックスサラダ

ワンタン風スープ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 きなこ 鶏肉	ミルクパン 油 砂糖 じゃがいも ワンタンの皮 ごま油	にんじん キャベツ きゅうり 玉葱 白菜 長ねぎ もやし にら しょうが