

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 25日 N0.79

今日の給食は「焼きカレーパン」です。今回はカレーパンについてです。

こんがりときつね色に揚げられたパンに、あつあつのカレーが包まれているのが特徴のパンですね。パンもカレーも洋食ですが、カレーパンは日本で作られたパンです。カツレツとカレーを組み合わせで作られた料理とされています。

今日の給食では手作りのカレーをパンにはさみ、パン粉をつけて揚げずにオーブンで焼いて作りました。ぜひ味わって食べてください♪



カレーパンは
メイドインジャパンだね
(日本でつくられたもの)



《今日の献立》

焼きカレーパン

お豆のスープ

ヨーグルト

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 豚ひき肉 大豆 粉チーズ ウィンナー 豚小間肉 ミックスビーンズ ヨーグルト	ミルクパン 油 でんぷん 小麦粉 パン粉 じゃがいも	玉葱 にんじん しょうが にんにく セロリー キャベツ エリンギ ホールコーン