



# 五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 7年 1月 17日 NO.149

今日の給食は「ツナフランスパン」です。今回は「フランスパン」についてです。

フランスパンとは「パン・トラディショナル」と言われるフランスの伝統的なパンのことをいいます。小麦粉と水、塩、イーストだけで作られるフランス発祥のハード系（表面が固いパン）のパン全般のことを指します。フランスパンにはたくさんの種類があり、日本で有名なものとして知られているのはバケットやバタールがあります。その違いは長さやクープ（切り込み）の数によって種類が定められています。今日の給食では給食専用のやわらかい食感のソフトフランスパンを使い、ツナとチーズをはさんで作りました。

フランスパン食べたら、  
雨がふらんっす(^\_-)-☆  
だから今日は晴れなんだね



## 《今日の献立》

ツナフランスパン

しょうゆドレッシングサラダ

冬野菜ポトフ

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<br>ツナ<br>チーズ<br>フランクフルト<br>豚小間肉<br>金時豆 | ソフトフランスパン<br>エッグケアマヨネーズ<br>砂糖<br>油<br>じゃがいも | 玉葱 パセリ<br>キャベツ 小松菜<br>もやし にんにく<br>セロリー にんじん<br>大根 白菜<br>ブロッコリー<br>ホールコーン<br>しょうが |

