

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

6月30日(金)

きょうのもりつけ



きゅうにゅう
牛乳



カレーパン

おやこ
親子まめサラダ

ベーコンスープ

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はなし しょうわ ねん
今日は“カレーパン”のお話です。カレーパンは昭和2年に
こうとうく や たんじょう い
江東区にあるパン屋さんで誕生したとされています。
とうじにんき さんだいようしょく
当時人気のあった三大洋食であるカレーライス、コロッケ、カ
ツレツをヒントに“洋食パン”として売り出されました。とこ
ろが、ようしょく う だ
ろが、洋食パンで売られているパンがすでにあつたため、やむ
え なまえ きょう
を得ずつけた名前が“カレーパン”だったそうです。今日のカ
しわがた つか
レーパンは柏型のパンを使って、カレーミートをパンにはさ
み、こ きゅうしょくしつ あ
み、パン粉をつけて給食室で揚げました。ボリュームたっぷり
あじ た
りのカレーパンを味わって食べてください。



きょう ほん
今日は『カレーパンでやっつけよう』という本から“カレーパン”を取り入れました。

きょう しばのうさんぶつ なかのうえん
今日の地場農産物 中野農園よりとうもろこしです。