

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

6月28日(金)

ポテトフレンチサラダ

カレーパン



きゅうにゅう
牛乳

レタスのスープ

ちよつと
メモ

きょう はなし しょうわ
今日は“カレーパン”のお話です。カレーパンは昭和2
ねん こうとうく や たんじょう い
年に江東区にあるパン屋さんで誕生したと言われていま
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
ック、カツレツをヒントに“ようしょく う だ
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
洋食パンで売られているパンがすでに
あったため、やむを得ずつけたなまえ
名前が“カレーパン”だっ
たそうです。きょう かしわがた つか
今日のカ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、パン粉をつけて きゅうしょくしつ あ
給食室で揚
げました。ボリュームたっぷりのカレーパンを味わって食
べてください。 あじ た

きょう し ば のうさんぶつ なかのうえん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。