

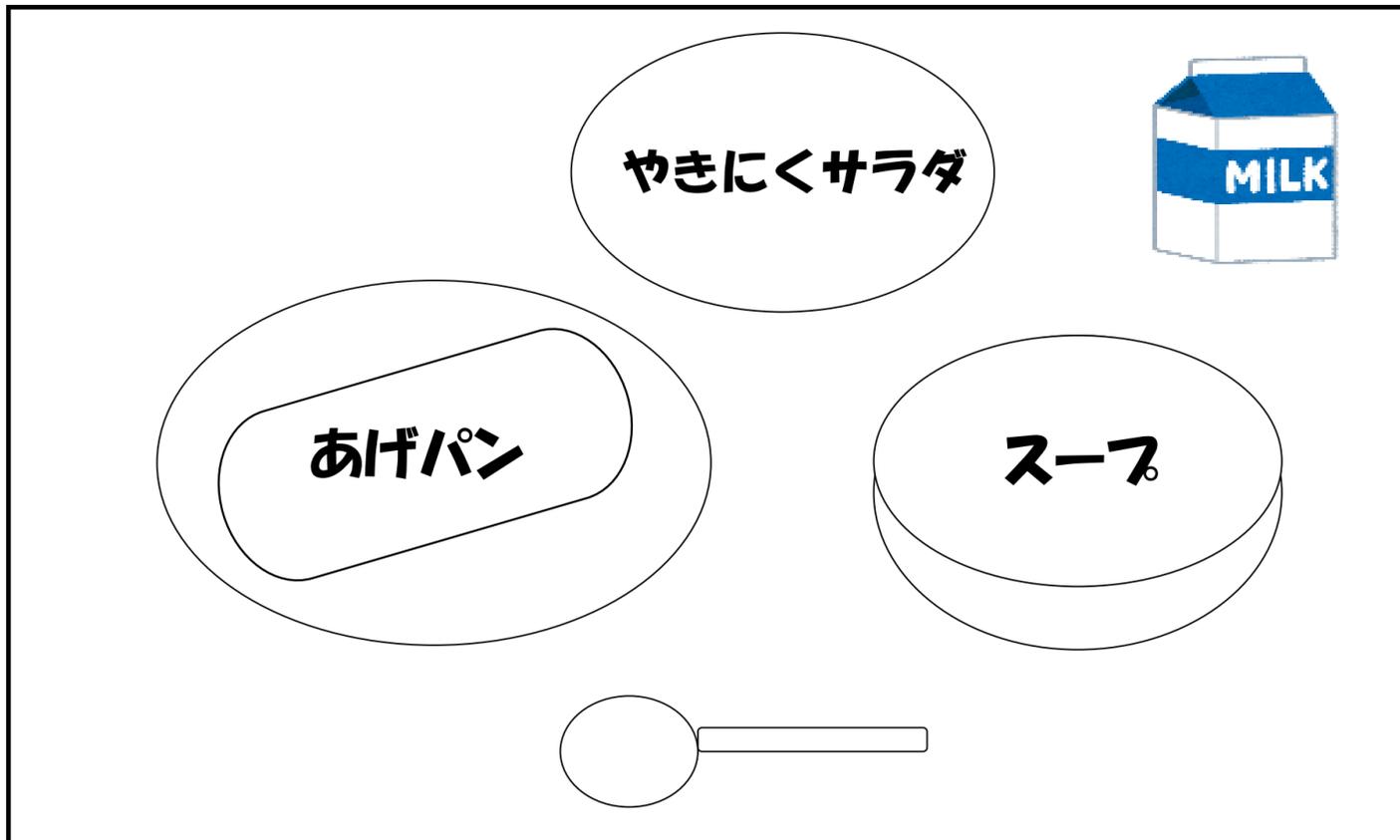
令和7年度

ランチタイムだよ!



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月8日(水) のもりつけ



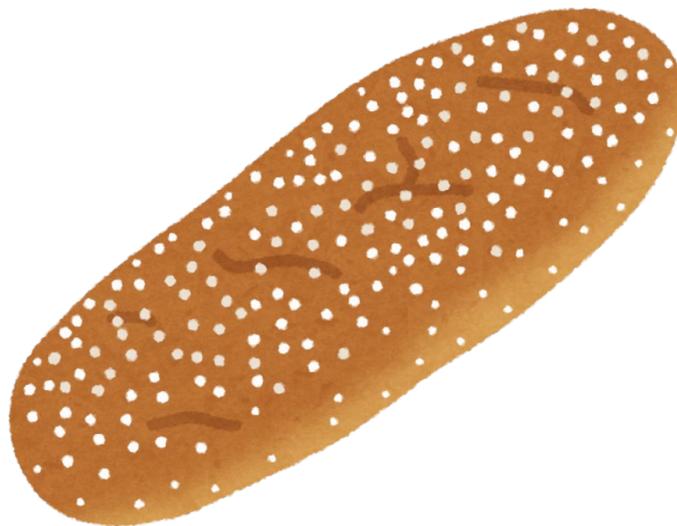
★ 10月8日(水) の^{こんだて}献立

シナモン^あ揚げパン

焼き^や肉^{にく}サラダ

やわらか^{だんご}団子スープ

ぎゅうにゅう
牛乳



きょう
今日は「あげパン」についてのおはなしです。

あげパンが生まれたのは、^{いま}今から^{ねん}60年ほど^{まえ}前です。

^{おおたく}大田区の^やパン屋さんが、^{きゅうしよく}給食で^{あま}余って^{すこ}少し^{かた}固くなったパンを

おいしく^た食べる^{ほうほう}方法はないかと^{かんが}考えたのが^{はじ}始まりでした。

^{あぶら}油で^あ揚げたパンに^{さとう}砂糖をかけたものがとてもおいしく、

その後^ご学校給食にも^{がっこうきゅうしよく}登場するようになりました。

^{つるさし}鶴指小の^{しよ}コッペパンは、^{さとう}砂糖やパンに^かからみやすいように

ねじりパンを^{たの}頼んでいます。

きょう
今日もよく^か噛んで^{あじ}味わっていただきます。