

# きゅうしょくつうしん

1月30日(木)



- 揚げパン
- 温野菜の味噌ドレッシング
- ミネストローネ
- 牛乳

## 1～6年生

1月24日から30日は「全国学校給食週間」です。

今日は、昔から、給食で大人気メニューである「揚げパン」です。揚げパンは給食室で誕生しました。昔のパンは今のようにはありませんでした。そんなパンを「おいしくして食べさせたい!」との思いから給食の調理員さんが工夫したのがパンを油で揚げ、砂糖をまぶす「揚げパン」です。全国学校給食コンクールで優勝したことで一気に全国の学校に広がりしました。パンの形は鉄板で焼く時や配送の効率から、コッペ型だけ。また、手が汚れないように、先割れスプーンで揚げパンを刺して食べる光景もよくみられました。

白金小学校の給食室でも、みなさんにおいしく食べてもらえるように、いつも頑張っています。今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

## 先生用豆知識

揚げパンはじめて物語は裏面をご参照ください



## 揚げパン はじめて物語

いま むかし がっこうきゅうしょく か にん き あ  
今も昔も学校給食で変わらぬ人気メニュー、揚げパンは、昭和  
27年、おおた くう き りょうまちしょうがっこう きゅうしょく ちょうり しのはら  
大田区鶴の木の嶺町小学校で給食の調理をしていた篠原  
つねきち かんが りょうり とうじ がっこう やす きゅう  
常吉さんが、はじめて考えた料理です。当時は学校をお休みして給  
しょく た ひと  
食が食べられない人がいると、給食で出たパンや牛乳を同じクラスの人が家まで届けてい  
ました。せんそう お た もの ほうふ い がっこうきゅうしょく こ  
戦争が終わったばかりで、食べ物はまだ豊富とは言えず、学校給食は子どもたちの  
きちょう えいようげん  
貴重な栄養源だったからです。

きゅうしょく で ぜんじつ まえ や おお きゅうしょく じかん  
給食で出るパンは、前日やもっと前に焼かれたものが多く、給食の時間でも、すでにボ  
ソボソとしていることが多く、ほうかご になるとかたくなっていました。しのはら  
ソボソとしていることが多く、放課後になると固くなっていました。篠原さんはそんな固く  
なったパンをすこしでもおいしく食べる方法はないか？と考え、あぶら あ さとう  
を思いつきました。戦後、今のような子どもむきのお菓子やスナック菓子は無い時代です。  
あま あ こ だいにん き  
甘い揚げパンは子どもたちの大人気メニューとなりました。

ぜんこくがっこうきゅうしょくこうしえん しのはら あ ゆうしょう いっき にほんじゅう がっこう  
(全国学校給食甲子園で篠原さんの揚げパンが優勝したことで、一気に日本中の学校に  
ひろ  
広まりました。)

せんそう さいがいじ ふだん た もの て はい め まえ く  
戦争や災害時には普段食べている食べ物が手に入らなくなります。目の前にあるものを工  
ふう た とりよく ちから お たいせつ  
夫して、よりおいしく食べる努力や、力をつけて置くことも大切です。

きゅうしょく あ おも う ひと おお ねんせい  
給食といえば揚げパンを思い浮かべる人が多いようです。6年生のみなさんにとっても  
きゅうしょく おも て なか ひとしな うれ  
給食の思い出の中の1品になっていると嬉しいです。

おまけ:

Q どうして温野菜に「わかめ」?



## 海の野菜 わかめ

わかめには、体の調子を整える働きのあるミネラルやビタミンなどの体に良い成分がたっぷりと含まれています。また、食物繊維、カルシウム、ヨウ素などの栄養も多く含まれていながら、エネルギー量が少ないことから「海の野菜」と言われるほど健康に良い食材の一つです。