

令和7年7月2日 水曜日



暑くてもしっかり食べよう！

今年は、早くも猛暑が訪れました。

暑さで食欲が落ちるという人も、しっかり食べるように心がけ、夏バテしないように気を付けましょう。

今日は食欲が出るように、給食で大人気の揚げパンとカレー粉で味付けした野菜たっぷりのスープです。たくさん食べてください！

★ フレンチサラダ

☺ 八王子産キャベツ、
にんじん、ズッキーニ使用

★ 牛乳

しっかり
食べましょう。

食べる量が減ると、
貧血になりやすくな
ってしまいます。
が分かっています。

★ きなこ揚げパン

★ ★ 野菜のカレースープ煮

☺ 八王子産にんじん、
じゃがいも、玉ねぎ使用



揚げパンの話



揚げパンは、昭和27年、大田区の小学校で作ったのが始まりと言われています。

当時、インフルエンザが流行してたくさんの児童が学校をお休みし、給食が大量に余ってしまいました。

当時の給食のパンは、
時間が経つとカチカチに
硬くなってしまうもの
だったのです。





おいしいパンに
することができれば、
休んでいる子たちを
元気づけられるかも
しれないのになあ・・・

Good job !



揚げてみた！
柔らかいよ！

休んでいる子たち
に届けようー！

食品を無駄にしたくないという思いだけでなく、
「お休みの子に元気を出してもらいたい」という
調理員さんの愛情で揚げパンは生み出されたのです。





こうして誕生した揚げパンは、
その後、学校給食コンクールで優勝
したことをきっかけに、全国に広が
りました。

当初は、揚げたコッペパンに砂糖を
まぶしたもののだけでしたが、今では、
たくさんのバリエーションが生まれて
いて、きなこ揚げパンは、大人気の
メニューです。



八王子市の給食では、
八王子産の桑の葉粉を練り込んで
つくった桑の葉パンに桑の葉粉入り
のきな粉をまぶした
桑都揚げパンもあり
ます。



桑都揚げパン



給食センター元八王子
の揚げパンは、220度の
高温の油で2分半、
すばやく揚げます。



そうすることで、
パンの表面はカリッと
中はふわっと
仕上がります。

揚げパン味見中 ♡

今日は、職場体験に
来ていた「いずみの森」
義務教育学校の生徒さん
に味見をしてもら
いました。



職場体験学習中の
「いずみの森」義務教育学校の生徒さん。

