

飯椀

オレンジクラッシュゼリー

平皿

焼きカレーパン

深皿

野菜のクリーム煮



「**カレーパン**」といえば、**パン粉**をつけ**揚げてある**ものを想像すると思いますが、今日は給食オリジナルの**「焼き」**カレーパンです。

カレーパンの起源は諸説ありますが、昭和2年に練馬区のパン屋さんがカレーサンドを発売したものの、**後になって揚げることを思いついた**ことがきっかけとされています。その理由は、**当時流行していた「カレー」と「カツレツ」**をかけ合わせて考案したからです。

当時は、**関東大震災**があり、**お店の立て直し**を急ぐ必要がありました。そこで、**看板商品**として**人気メニュー**と**トップ2**を合わせて考えたのが、「カレーパン」なのだそうです。



給食室の様子

カレーミートをパンに挟み、パン粉をのせて焼きました。



シロップも、砂糖・白ワイン・水で手作りしています。フルーツ缶の汁は使用していません。

