



皿なし

つぶつぶオレンジゼリー

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

やさい
野菜のクリーム煮
に

平皿

や
焼きカレーパン

～諸説あり。カレーパンの起源～



夏休み中は食事のバランスに気をつけ、規則正しい生活を送ることができましたか？ 学校での生活リズムを徐々に取り戻していきましょう。

さて、「**カレーパン**」といえは、**パン粉**をつけ**揚げてある**ものを想像しますが、今日は給食オリジナルの**“焼き”カレーパン**です。

カレーパンの起源には、「昭和2年、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**」という説があります。**当時流行していた「カレー」と「カツレツ」を掛け合わせて**考案したそうです。

給食室の様子



今日もていねいにルーを作って仕上げました。

カレーミートをパンに挟み、オーブンで焼き上げました。しっかり焼けているか、中心温度を測っています。

