

がっこうきゅうしょく にんき  

**学校給食の人気メニュー**


きたちく 25日、 なかちく 28日、 みなみちく 29日に登場します。

がっこうきゅうしょく なか  
 学校給食の中で、あなたが一番大好きなメニューは何ですか。

こんねんど がっこうきゅうしょくしゅうかん せだい こ にんき  
 今年度の学校給食週間には、世代を超えて人気がある  
 「揚げパン」を取り入れました。美味しい揚げパンの秘密も  
 しょうかい  
 紹介します。みんなと楽しく味わって食べましょう。

- あ 揚げパン
- ぎゅうにゅう 牛乳
- チャーホウツアイ 炒合菜
- とうふ 豆腐のスープ
- ヨーグルト

あ  
**<揚げパン>**

あ ぎふし きゅうしょく どうじょう  
 揚げパンが岐阜市の給食に登場した  
 のは、ずいぶん昔です。



てもと のこ しりょう しょうわ ねん ねん  
 手元に残る資料では、昭和58年(1983年)  
 9月に「揚げパン、牛乳、味噌かけうどん、  
 あられ煮、みかん」として登場していました。



あ おい ひみつ  
 ~揚げパンが美味しい秘密~



あぶら あ  
 油で揚げたパンにシナモンシュガーをまぶしてつくる

あ きゅうしょくしつ てづく  
 揚げパンは、給食室の手作りです。

ぜんたい いろづ とちゅう かえ  
 パンは全体がきれいに色付くよう、途中でひっくり返して

あ さとう つ あつ  
 揚げます。また、パンに砂糖がしっかり付くよう、熱いうち

にシナモンシュガーをまぶします。このように、美味しく食べられるように

くふう  
 工夫しています。



チャーホウツアイ  
**<炒合菜>**



チャーホウツアイ ちゅうかふう やさいいた  
 炒合菜とは、中華風の野菜炒めのことです。

きょう えいよう ぶたにく  
 今日は、栄養のバランスがよくなるよう、豚肉・

にんじん・たけのこ・たまねぎ・干し椎茸・キャベ

ツ・ピーマン・きくらげ・ビーフン(お米の麺)など

たくさん(ざいりょう)の材料(つか)を使って作りました。

