2016/06/03 NEW　　今日の給食 | by 校長

献立 ： みかん果汁、コッペパン、ホワイトシチュー、ハムときゃべつの炒め煮



コッペパン



ホワイトシチュー



ハムときゃべつの炒め煮

パンは、日本には室町時代にポルトガル船が種子島に漂着したときに伝えられたといわれています。
しかし、当時の人の口に合わなかったのかあまり広まりませんでした。
パンが日本に広く普及したのは第二次世界大戦後アメリカから援助された小麦粉と脱脂粉乳を使ったコッペパンが学校給食に出されるようになってからです。
栄養価が高く、手軽に食べられるコッペパンは戦後間もない日本の学校給食を支えてきました。





スープ　　ルー　　ホワイトシチュー

ホワイトシチューは鶏手羽先と野菜を3時間以上煮てとったスープと、
バターと小麦粉を炒って作ったルーを牛乳でのばしたホワイトソースに
柔らかくした具材を入れて仕上げてあります。
鶏肉や野菜のうま味たっぷりのホワイトシチューでした。

ごちそうさまでした!!

13:14