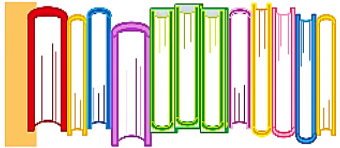


おはなし給食だより



れいわ ねん ねん がつ
令和5年(2023年)10月
だいいちがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
第一学校給食共同調理場

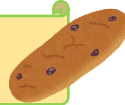


ほん なか どうじょう りょうり
本の中に登場する料理を

きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

「パンどろぼうvsにせパンどろぼう」より

10/11(水) レーズンパン



レーズンは干しぶどうとも呼ばれ、ぶどうを干して乾燥させるドライフルーツの一つです。乾燥させることによって、おいしく食べることでできる期間が長くなったり、甘さやおいしさ、栄養価もぎゅっと濃くなったりするので、お砂糖などを使わなくても、ぶどうがもともと持っている、甘さをより感じやすくなります。給食ではレーズンパンとして登場します。

ぶどうは「きつねとぶどう」(坪田譲治作・いもとようこ絵/金の星社)、「ぶどう畑のアオさん」(馬場のぼる作/こぐま社)、「ゆっくりくまさん」(森比左志作・西巻茅子絵/福音館書店)など、いろいろな本にもでてきます。

「パンどろぼうvsにせパンどろぼう」



しばた さく え
柴田 ケイコ 作・絵

KADOKAWA(カドカワ)



～どんなおはなし?～

おいしいパンを作るためにどろぼうから足を洗って、パン職人になったパンどろぼう。今日のおすすめは“ぶどうパン”です。目立つようにお店の前に並べていると、ぶどうパンが全てどろぼうにあってしまいます。ぶどうパンは誰に盗まれたのか…?

いろいろな種類のパン



フランスパン

フランスパンは長さや形で“バタール”や“バゲット”とも呼ばれています。名前の通り、フランス生まれの伝統的なパンです。

フォカッチャ

イタリアの伝統的なパンです。ピザのもとになったパンといわれ、焼く前に複数の穴をあけて、オリーブオイルをかけてから焼き上げるのが特徴です。

ベーグル

ベーグルは牛乳や卵を使わず作るパンです。また一度茹でてから焼くことで、柔らかくもちりな食感が特徴的なアメリカを代表するパンです。

あんパン

あんパンは日本を代表するパンです。あんパンのパンの中にあんこを入れるアイデアが、ジャムパンやクリームパンのもとになりました。