

あげパン

【あげパンとは】

あげパンとは主に油で揚げたコッペパンに砂糖などをかけた、菓子パンです。



【あげパンがわたしたちの教室に届くまで】

ここでは嶺町小学校の給食であげパンがどのようにして教室に届くのか紹介します！

- ①パン屋さんが給食室にコッペパンを届ける。
 - ②油でパンを揚げる。
 - ③油をよく切る。
 - ④普通の家庭用の砂糖とグラニュー糖を混ぜて、パンにまぶす。
 - ⑤給食用の食缶にあげパンを並べて入れる。
- ★ポイント：蓋は湯気が出ているのでそのまま閉めるとあげパンがベタベタになってしまう。蓋をずらしてすぐに閉めないようにする。
- ⑥(各クラスに届く頃にはすでに蓋はしまった状態で配膳される。)



【学校の給食で提供されるあげパンの味】

嶺町小学校には、「シュガー」、「シナモン」、「ココア」、「きな粉」の味があります。

シュガー味・・・外はサクサクで、中はふんわりしたあげパンに、砂糖をたっぷりまぶした甘いあげパンです。

きな粉味・・・砂糖ときな粉がまぶしてある、香ばしい味わいです。

シナモン味・・・独特の香りで、砂糖もまぶしてあるので食べやすいです。

ココア味・・・苦くなくちょうどよい甘さで、みんなに人気の味です。

あげパンに込められた思い

【あげパンの発祥地は、嶺町小学校！】

約70年前に作られたあげパン、実はこの大田区立嶺町小学校で作られたことを知っていますか？今では日本中で愛されるパンですが、あげパンはこの嶺町小学校の給食室で生まれたのです。



【あげパン物語】

約70年前、1954年インフルエンザが学校で流行り、給食のコッペパンがあまってしまいました。

戦後間もなかつたので子どもたちは学校給食を楽しみにしていました。



休んだ人にはコッペパンを友達が届けていたのですが、時間がたつとコッペパンはとても硬くなってしまっていたのです。

そこで当時の給食調理員さんは思いつきました。

「コッペパンを揚げれば固くなり、そこに砂糖をまぶしたら美味しいくなるのでは？」

と思い、早速コッペパンを次々に揚げて砂糖をまぶしました。

調理員さんは「おいしい！ きっと喜んで食べてくれるだろう！」と思いました。

調理員さんが考えた揚げパンはあっという間に、日本中に広がりました。

そして、日本中で大人気の給食メニューになりました。



【あげパンに込められた思い】

あげパンには調理師さんの「欠席した児童にも栄養のあるパンを美味しく食べてほしい」という、こどもへの温かく優しい思いが込められています。