

# 12月 12日 (金) 今日の盛り付け

大皿：手作りシナモン  
ロールパン

大碗：マカロニのハヤシ煮

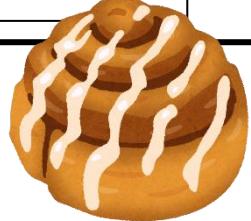
小碗：フレンチサラダ

トレイ：牛乳  
あいか



【ひとつメモ】 今日の給食は洋食です。

シナモンロールパン



シナモンロールは、スパイスのひとつであるシナモンを使ったフィリングを生地に塗り、ロール状に成形して焼いたパンのことをいいます。焼きあがったあと砂糖をまんべんなく振ったり、アイシングをかけることが多いのも特徴的です。

シナモンロールは現在ではアメリカのパンとして広く知られているパンですが、発祥はスウェーデンと言われています。スウェーデンでは毎年10月4日をシナモンロールの日としているそうです。また、スウェーデンではシナモンロールとは呼ばず、「カネルブッレ」と呼ばれています。

1920年代に販売が始まった当初は、高級なパンとして販売されました。ですが、徐々に価格が下がられ、庶民でも帰るようになったことで広く食べられる大衆的なパンとして各地に広がってきました。現在では日本でも多く販売され、軽食などとして食べられる人気のパンのひとつとなっています。

今日の給食では、生地にシナモンシュガーを振り、ロール状に成形して焼いています。しっかりよく噛んで食べましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

