

6月11日(水)の給食

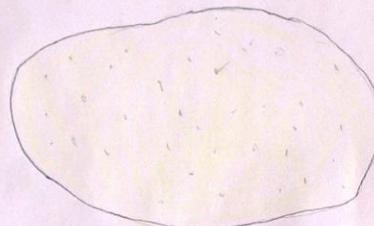


742 kcal

献立	材料
ごはん	米
肉じゃが	豚ももスライス じゃがいも 玉ねぎ にんじん グリンピース 糸こんにゃく 和風だし 酒 みりん 砂糖 濃口しょうゆ 塩
プロッコリーの 梅マヨ和え	プロッコリー きゅうり コーン 梅肉 マヨネーズ かつおぶし
ほうれん草のお ひたし	ほうれん草 白菜 えのき 和風だし 砂糖 濃口しょうゆ
水ようかん	こしあん 水 寒天 塩



じゃがいも



じゃがいもについて

じゃがいもは、ナス科、ナス属の多年草の植物の地下茎が主な食用となる。世界中で栽培され、アンガウル高さの地下茎が主な一種として食用される。揚げ物、蒸す物や煮込み料理にすり下ろすか、コロッケやポテトチップスなどの加工食品にもつぶしシルク原料として需要がある。

じゃがいもの特徴

位類の中でもビタミンCが豊富で、加熱しても壊れにくいう特徴。

じゃがいもの名前の由来

17世紀初めイタリアのボローニアのジャガルからオランダ人に紹介されたことが「ジャガル化」ことばなれ、それがなまじ「じゃがも」にならっていわれています。

