

9月13日(月)の給食



847kcal



献立

献立	材料
鶏の甘辛 マヨ井	米 鶏むね肉 片栗粉 濃口醤油 酒 みりん 砂糖 キャベツ マヨネーズ
里芋の煮物	さといも こんにゃく にんじん きぬさや 和風だし 濃口醤油 酒 みりん 砂糖
酢味噌和え	きゅうり たこ 乾燥わかめ 白味噌 酢 砂糖
味噌汁	木綿豆腐 玉ねぎ 青ねぎ 和風だし 味噌
アセロラゼリー	アセロラジュース アガー 砂糖 水



- ・サトイモは東南アジアが原産のタロイモ類の仲間でありサトイモ科の植物
- ・茎の地下部分と葉柄を食用にしている
- ・山地に自生していたヤマイモに対し、里で栽培されることからサトイモという名が付いたとされる
- ・日本での代表的な里芋料理、里芋の煮ころかし
- ・サトイモは地中海沿岸諸国では古くから食用として栽培されており古代ローマの料理書「アピシウス」には6種類のコンカンパの料理法が記されている
- ・サトイモを洗うと手が痒くなるがこれは茎や球茎にシュウ酸カルシウムの結晶が含まれているためである