

11月19日(金)の給食



916 kcal

献立

献立	材料
さつまいも ごはん	米 さつまいも 塩 黒ごま
酢豚	豚ロース 酒/塩・こしょう 天ぷら粉・水 油 玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ 黄パプリカ たけのこ 水・酢 砂糖
ひじきの 白和え	濃口しょうゆ ケチャップ 水・片栗粉 ひじき 木綿豆腐 油揚げ にんじん ねりごま 味噌 砂糖 塩
ふしめん汁	ふしめん 白菜 青ねぎ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
りんごゼリー	りんごジュース アガー 砂糖 水



さつまいも



主食やおかずのほか、軽食、おやつ用に
様々に調理、加工される。さらには本格焼酎など
の酒醸造の材料として使われる。加熱した
だけで甘味があり、焼き芋や天ぷらにするとホ
クホクしたおいしさが引き立つ。反対に
水分が多くねっとりとした食感を持つ品種もある。