

# 5月12日(木)の給食



930 kcal 

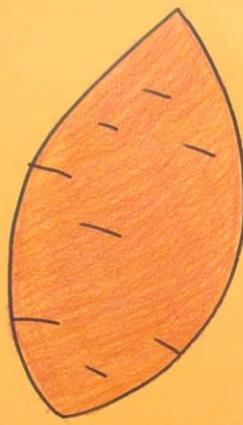
## 献立

献立	材料
ごはん	米
回鍋肉	豚バラスライス キャベツ ピーマン 長ねぎ 油 濃口しょうゆ 砂糖 酒 甜麺醬 豆板醬
小松菜のおひたし	小松菜 にんじん 油揚げ 薄口しょうゆ 砂糖
ブロッコリーのオーロラサラダ	ブロッコリー 玉ねぎ 卵 マヨネーズ ケチャップ ウスターソース すりごま
味噌汁	さつまいも えのき 青ねぎ 和風だし 味噌
フルーツゼリー	白桃・黄桃 シロップ+水 アガー 砂糖 水



## さつまいも

について




● ヒルガオ科サツマイモ属

サツマイモはヒルガオ科の植物の肥大した根の部分で、甘藷(かんじ)とも呼ばれ、原産地は中国ですが、今では世界中の生産の約9割がアジアで作られています。

● 旬は晩秋

“落ち葉焚きで焼くサツマイモ”の印象がありますが、おいしいのもやはり夏の時期。収穫は8月ごろから始まり11月くらいまでです。

● サツマイモの主な産地と生産量

順位	全国	生産量
1	鹿児島	282,000
2	茨城	174,900
3	千葉	101,200
4	宮崎	90,000
5	徳島	30,300
6	熊本	22,300
7	静岡	10,500
8	大分	7,450
9	高知	7,370
10	埼玉	5,670