

10月11日(火)の給食

809 kcal



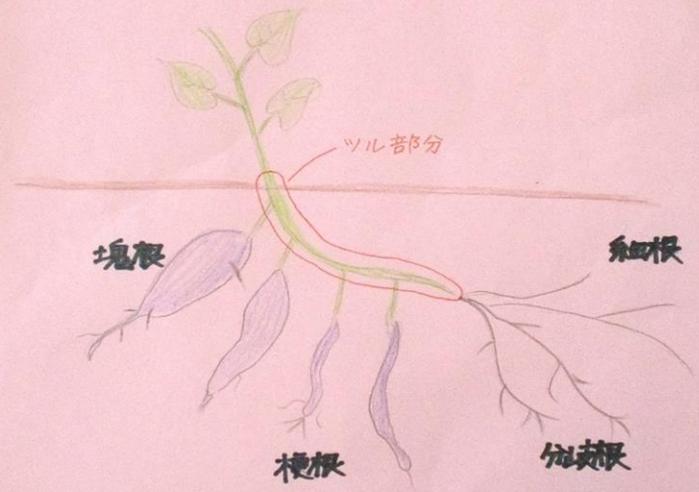
献立

献立	材料
さつまいも ごはん	米 さつまいも 酒・みりん 塩
つくね	黒ごま 鶏ミンチ 玉ねぎ・長ねぎ しいたけ おろししょうが 酒・片栗粉 塩・こしょう 濃口しょうゆ 酒・みりん
ひじきの 大豆煮	砂糖 ひじき 大豆 にんじん こんにやく 枝豆 油 和風だし 濃口しょうゆ みりん・砂糖
マカロニ サラダ	マカロニ きゅうり ロースハム マヨネーズ 塩・こしょう
もやしの和 風卵スープ	もやし 卵・青ねぎ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
抹茶ゼリー	抹茶 アガー・砂糖 水 ゆであずき



さつまいもについて

- さつまいもはヒルカオ科の植物の肥大した根の部分で、甘藷(かんしょ)とも呼ばれる。
- 原産地は中米ですが、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。



日本には原産地の中米からではなく、中国を経由して伝わってきました。最初は1604年に琉球に伝わったとされています。その後100年近く経って、1700年代前半、1700年代前半に薩摩藩が栽培を始めるようになりました。

