

# 10月14日(水)の給食



905 kcal

## 献立

献立	材料
ごはん	米
オイマヨ チキン	鶏もも肉 片栗粉 オイスターソース マヨネーズ 砂糖 濃口しょうゆ パセリ
塩昆布 キャベツ	キャベツ 塩昆布 ごま油 ごま
くるみ和え	小松菜 にんじん もやし くるみ 薄口しょうゆ 砂糖
秋の旬野菜 味噌汁	さつまいも 玉ねぎ しめじ みそ 和風だし
豆乳きなこ プリン	豆乳 生クリーム きなこ 砂糖 アガー 水 黒蜜



## さつまいも

について



さつまいもは主に塊茎(芋)の部分が利用されます。主食やおかずのほか、軽食、おやつ用に様々な調理・加工のしかたがあります。また本格焼酎などの酒醸造の材料としても使われます。また、葉や茎も食用にでき、これは、主に炒めものや、佃煮、おき揚げなどの天ぷら素材などにして利用されます。