

5月27日(木)の給食

868kcal 

献立

献立	材料
塩昆布の炊き込みごはん	米 にんじん しいたけ さやいんげん 油揚げ 塩昆布 薄口しょうゆ みりん ごま
生姜焼き	豚ロース しょうが(生) 酒 砂糖 薄口しょうゆ みりん
さつまいもサラダ	さつまいも 枝豆 コーン マヨネーズ 塩・こしょう
和風スープ	ごぼう こんにゃく かいわれ大根 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



① さつまいもを切ると白く浮き出てくる液とは？
ヤラピンといって、腸の働きを整える機能成分。

② さつまいもの歴史について
中南米が原産と言われ、ヨーロッパから中国、そして日本へと地球をほぼ一周し、私たちの身近な食物として親しまれています。

③ 美味しいさつまいもの見分け方

- ・丸々としていて重みがある
- ・皮にハリとツヤがある
- ・表面に傷がない、表面に蜜が出ている

