

9月 12日（金）今日の盛り付け

大皿：塩焼きそば

大碗：さつまいも蒸パン

小碗：小松菜と糸寒天の
おかか和え

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。

さつまいも



じゃがいもとさつまいもは普段から私たちがよく食べている芋ですが、実はこの2種類は同じ仲間ではありません。芋と名前がつきますがむしろ植物としては遠縁^{とおえん}で、さつまいもはアサガオの仲間、じゃがいもはナスの仲間です。どちらも根っこにくっつくように成長しますが、実は別物。植物学上、さつまいもは「根っこ」で、じゃがいもは地下茎と呼ばれる「茎」に当たる部位だそうです。

さつまいもと言えば、皮が赤紫色、中身が黄色というイメージがありますが、「シロユタカ」という品種のさつまいもは白っぽい色をしています。そのためか、見た目はじゃがいものように見えます。ちなみに、食用としてではなく主に「でんぷん」の原料用として品種改良して作られた品種だそうです。

今日はさつまいも蒸パンに赤紫色の品種のさつまいもを使用しています。



今日の給食も残さず食べましょう(^^♪