

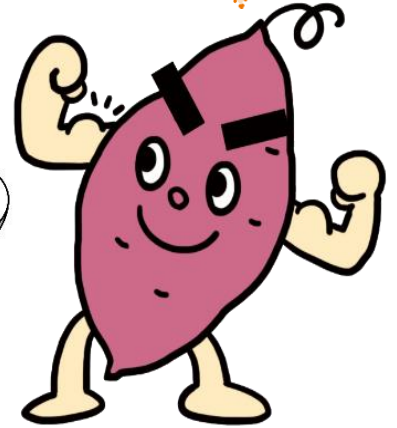
「さつまいも」で、ごわす!

令和元年9月4日
北空知圏学校給食センター

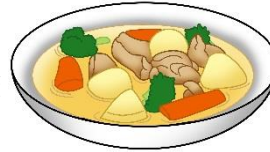
さつまいもは、^{かごしまけん}鹿児島県の「^{ちほう}さつま地方」^{ひろ}から広まりました

さつまいもは、^{かごしまけん}鹿児島県の^{ちほう}さつま地方から^{ぜんこく}全国に^{ひろ}広まっていったことから『さつまいも』と、呼ばれるようになったといわれています。さつまいもには、エネルギーのもとになる『^{たんすいかぶつ}炭水化物』が^{おおく}多く含まれています。

おいどんは、エネルギーのもとになるで
ごわす!*



今日の^{きょう}給食は、「^{さつまいも}さつまいもの^{クリーム煮}クリーム煮」です。^{きたそらち}北空知で栽培された^{さつまいも}さつまいもが、^{クリーム煮}クリーム煮に入っています。^{がっこう}学校給食で使ってほしいと^{つく}作っていただきました。9月は「^{さつまいも}さつまいもの^{クリーム煮}クリーム煮」、10月は「^{さつまいも}さつまいも汁」^{はい}に入ることになっています。よ〜く^{あじ}味わって^た食べてね!!



さつまいもは、あまくておいしいですね。
^{いじ}右焼きいものように、じっくりと^{あつ}熱を加えていくと、さらに^{あまみ}甘味が^あ増すですよ。

※『ごわす』は、^{かごしまけん}鹿児島県の方言で「ごさいます」「あります」、
『おいどん』は、「おれ」「おれたち」という意味だそうです。

