給食紹介　令和 5年 10月 13日(金)

ごはん　牛乳
鯖のみそ煮
ごぼうサラダ　けんちん汁

安中総合学園高校の農場です。
全て“さといも”が栽培されています。

『けんちん汁』は、神奈川県の郷土料理です。給食では、食文化もお伝えしています。

安総さといも

今日は、安中総合学園高校で栽培された“さといも”を使用して『けんちん汁』を作りました。“さといも”のふるさとは、インド東部からインドシナ半島の熱帯地域と言われています。そこから南太平洋方面に伝わったものはタロ芋になり、寒さに比較的強い種類が中国や日本に伝わりました。日本では、縄文時代の中頃に人々の住む里で栽培されるようになり、それまで山でとっていた野菜の山芋と区別して「さといも」と呼ばれるようになりました。旬は秋～冬。今が旬で、美味しい“さといも”です。

朝から、調理員さんが食材を丁寧に調理してくださいました。今日も、愛情いっぱいおいしい給食です。しっかり食べましょうね。