給食紹介　令和 5年 10月 19日(木)

菜めし　牛乳
さといものそぼろ煮
ごまマヨネーズあえ　ミニゼリー(みかん・ぶどう)

安中総合学園高校の農場の“さといも”です。

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『さといものそぼろ煮』を作りました。“さといも”は、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。秋の風物詩“いも煮会”や“いも名月”など古くから祭りや神事には欠かせない、日本人とは長い付き合いの食材です。

安中総合学園高等学校のみなさんが大事に育ててくださった“さといも”を、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。