

給食（2022 10 17）

10月17日の給食は2年生が育てたさつまいもを使った献立でした。



給食の時間には、放送委員による給食メニューにちなんだ放送が毎日あります。今日は「2年生が育てたさつまいもを使ったクリームシチュー」についての放送でした。その放送原稿を紹介します。

『さつまいも』について

さつまいもは、江戸時代のはじめに、中国から沖縄、九州へと、入ってきました。栄養が無いやせた土地でも、栽培ができて、たくさんの栄養がある野菜なので、人々の命を救う食料として、全国に広まりました。

さつまいもは、デンプンが多く、炭水化物はご飯と同じくらい、たくさん含まれています。ビタミンC、カリウム、カルシウム、食物繊維などもあるので、栄養価がとても高い食材です。

今日は後閑小学校で育ったさつまいもです。2年生が苗を植えて、一生懸命収穫してくれたさつまいもを使った「さつまいものクリームシチュー」です。お味はいかがでしょうか？実りの秋ですね。よく味わって、おいしくいただきましょう。