

五中三二給食通信



参考に盛り付けてね♪

令和 5年 9月 13日 N0.72

今日の給食は秋が旬の「さつまいも」を使った「大学芋」です。大学芋はさつまいもを揚げてさとう、しょうゆ、水あめで作ったみつをからめた料理です。

大学芋の名前の由来は、大学の前にふかし芋を売っているお店があり、さつまいもを揚げてみつをからめて売り出したところ大学生の間に人気があったからという説や大学生が好んで食べていたからという説など大学が関係したいろいろな説があるそうです。

いもはいーもんだ

大学芋を小さくし、四角い形にした「ちゅうがくいも中学芋」と呼ばれるものもあるそうです♪



《今日の献立》

スタミナうどん

かみう
華風和え

大学芋

牛乳



うどんに野菜とつゆをかけて食べてください

赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚肉 かつお節 昆布	うどん 白いりごま 油 砂糖 ごま油 さつまいも 水あめ 黒いりごま	しょうが にんにく キャベツ にんじん ピーマン だいこん きゅうり