

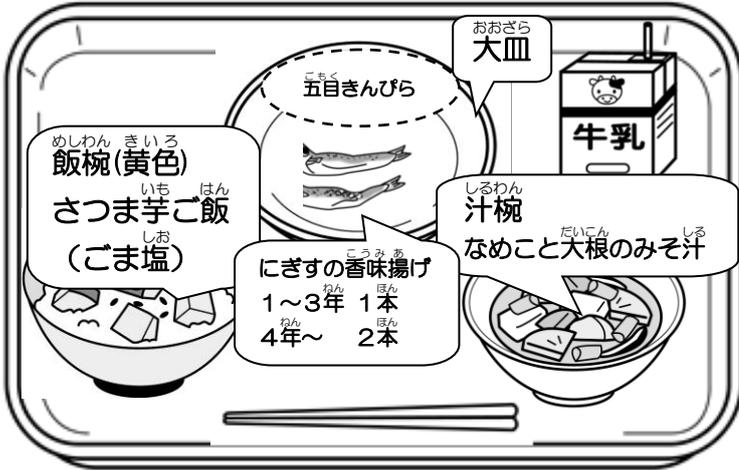


きゅうしょくニュース

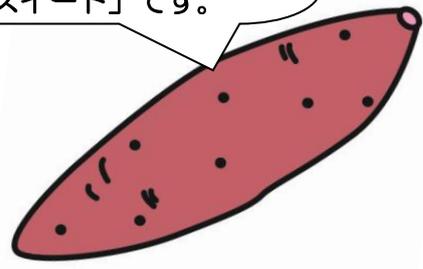


令和6年10月11日 金曜日

あさって がつ にち いも ひ 明後日10月13日は「さつま芋の日」



ちばけん いも
千葉県のさつま芋の
せいさんりょう ぜんこくだい
生産量は、全国第3位です。
きょう かとりちく さいばい
今日は、香取地区で栽培された
「シルクスイート」です。



クイズです。さつま芋は植物のどの部分が大きくなったものでしょう？ ①茎 ②実 ③根 …答えは③根です。

今から 221年ほど前、江戸時代、京都に焼き芋屋さんが誕生しました。当時、さつま芋は、蒸して食べていましたが、焼いたさつま芋が栗の味に似ていたことから「栗（九里）にはやや及びませんが」という洒落で「八里半」とつけたそうです。その後、江戸（東京）にも伝わり、小石川の焼き芋屋さんが「栗（九里）より（四里）うまい十三里」と名付け、「さつま芋 = 十三里」となったそうです。

また、当時さつま芋の産地として知られていた埼玉の川越が、江戸から十三里（52km）のところにあったためという説もあります。

「さつま芋の日」は、さつま芋を十三里と呼ぶこと、10月が旬であることから生まれました。今日は、ご飯でいただきましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ きゅうにゅう いも ちばけんさん た もの
米 牛乳 さつま芋 船橋市産→小松菜

