

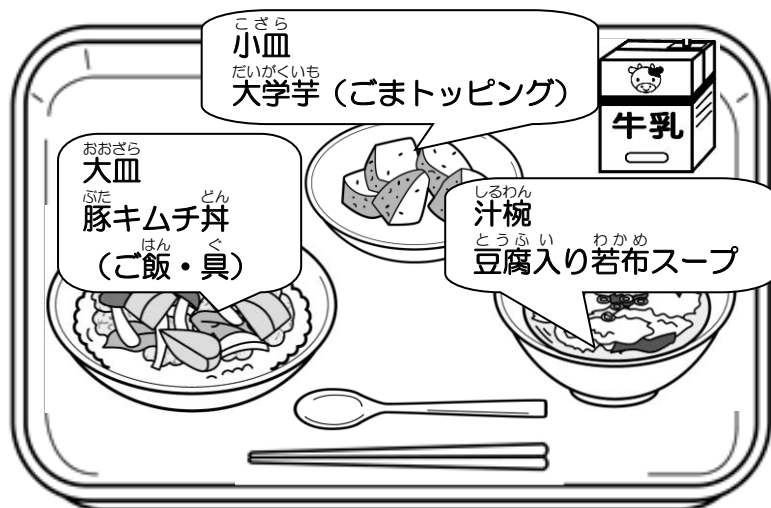


きゅうしょくニュース



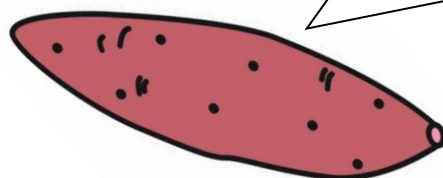
れいわ ねん がつ か かようび
令和7年10月14日 火曜日

10月13日は「さつま芋の日」



きょう だいがくいち いち かとり ち くん
今日の大学芋のさつま芋は、香取地区産の「シルクスイート」です。

さつま芋には、カリウムやビタミンC、食物繊維などがたっぷり♪皮にもポリフェノールなどの栄養があるので、皮ごと食べるのがおすすめです！



いま ねん まえ え ど じだい きょうと や いちや たんじょう
今から 220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「川越いも友の会」により 1987年に制定されました。

今日は、さつま芋を素揚げして、蜜をからめた、大学芋です♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ ぎゅうにゅう いち ふなばししさん こまつな
米 牛乳 さつま芋 船橋市産→小松菜

