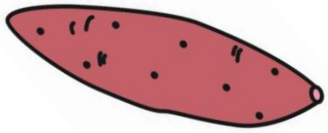
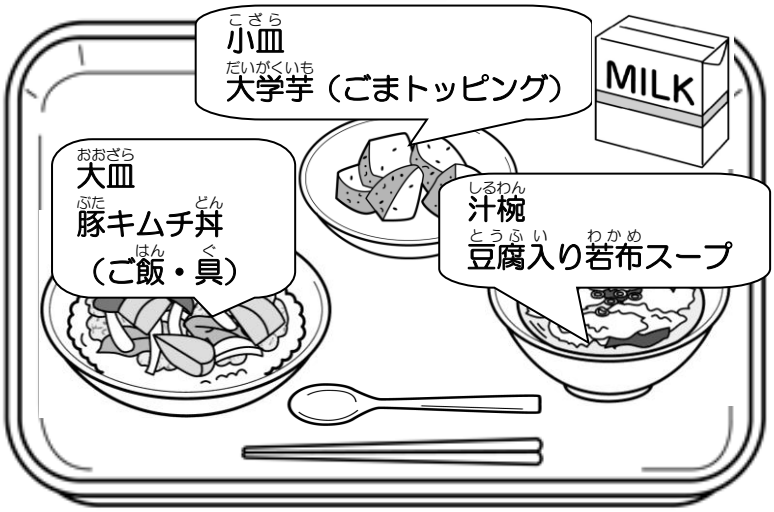
きゅうしょくニュース

令和８年１０月１３日火曜日

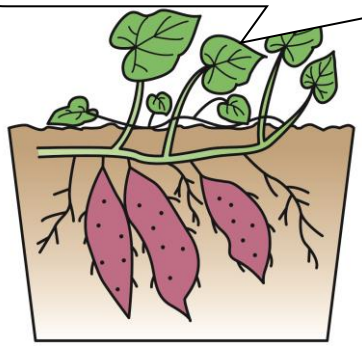


今日は「さつま芋の日」



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すめです！



クイズです。さつま芋は植物のどの部分を食べているでしょう？

①茎　②葉　③根　…答えは③根です。根が大きくなった部分です。

今から２２０年以上昔の江戸時代、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、「栗（九里）より（四里）うまい十三里」という洒落から「さつま芋 ＝ 十三里」とも呼ぶようになりました。

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（52㎞）のところにある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月が旬であることにちなんだ記念日です。給食では、大学芋を作りました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　さつま芋　船橋市産→小松菜　長葱



先生方へ ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。