

精華町でとれたさといも

11月27日（木）

- ご飯
- さといものそぼろ煮
- みそ汁
- 牛乳



せいか町でとれた里芋を使っています。里芋は日本には縄文時代に伝わりました。山でできる山芋に対して、里で作られているいもなので里芋という名前がついたそうです。夏の終わりから秋にかけて収穫されます。給食では、里芋とニンジンをやわらかく煮て、豚と鶏ミンチを炒めて甘辛く味つけしたものと一緒にさく々と和えて煮ています。里芋のとろりとした食感がそばろによくあっておいしいですよ。