



そだ かつらぎ育ちのさといも

きょう 今日のこんだては、ごはん、ぎゅうにゅう 牛乳、あじのゆずみそかけ、ブロッコリーのおかかあ 和え、さといものそぼろに 煮です。

きょう 今日、あき しゅん 秋がしゅん はなし の「さといも」のお話です。きゅうしょく 給食ではねん とお 1年を通して「のりしおさといも」や「いものこ汁」「みそ汁」など、いろいろな料理でりょうり どうじょう 登場していますね。はたけ おお は み 畑で大きな葉っぱを見かけたら、「あ!さといもだ!」とおも だ 思い出してみてください。

それでは、ここで、さといもクイズです!!

わたし 私たちが食べているさといもは、しょくぶつ 植物のどのぶぶん 部分でしょうか?

1. 根(ね) 2. 茎(くき) 3. 葉(は)

せいかい 正解は…2. 茎(くき)です。さといもはつち なか 土の中にできるので、「根っこ」だと思われがちですが、じつ くき おお 実は「茎が大きくふくらんだ部分」を食べています。きゅうしょく 給食でつか 使っているさといもは、かつらぎ し の う か 葛城市の農家さんがたいせつ そだ 大切に育ててくださったものです。

ことし 今年もおいしくみの 実りました。あき みの 秋の実にかんしゃ 感謝して、きょう きゅうしょく 今日の給食もおいしくいただきます!