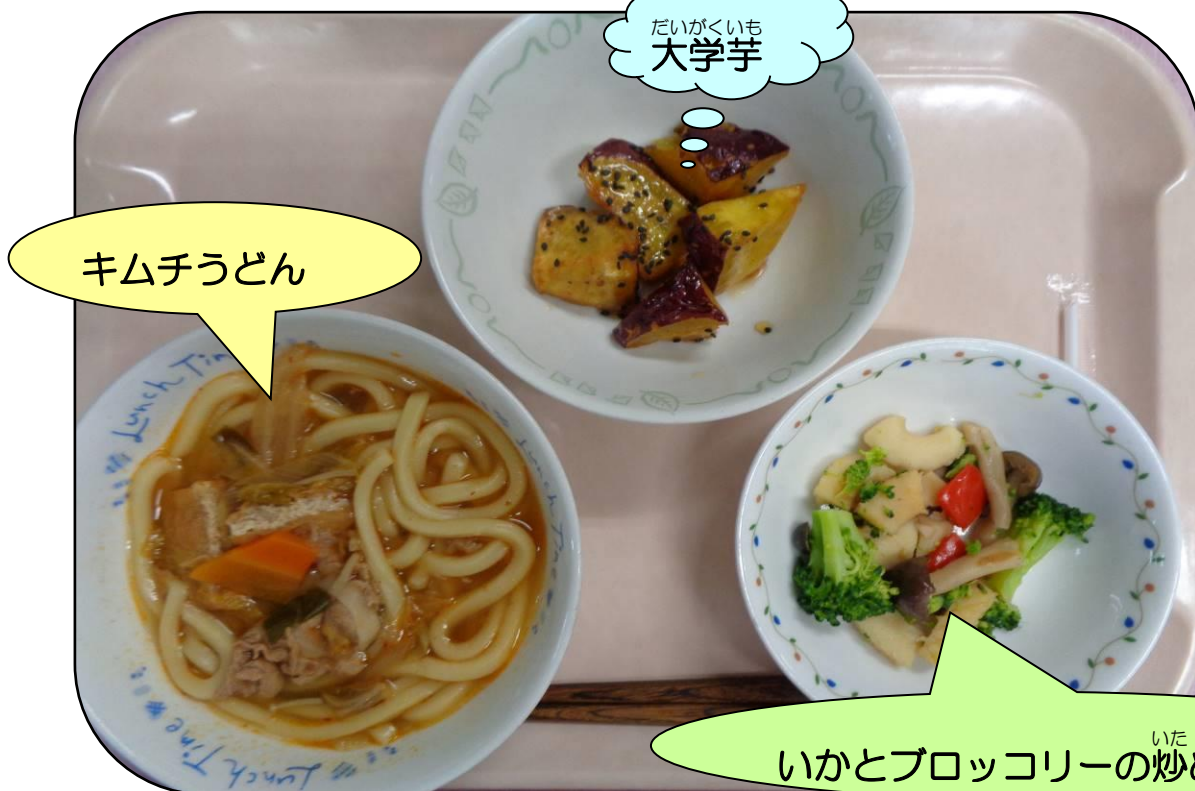


きゅうしょくしつからのお知らせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和6年

10月22日(火)



きゅうにゅう
牛乳

☆さつまいもは
にいがたけん どうかまち
新潟県 十日町
うすいのうまん
の白井農園から
とど
届きました。

いた もの
いかとブロッコリーの炒め物

ちよつと
メモ

きょう だいがくいも はなし だいがくいも
今日は“大学芋”のお話です。大学芋とは、さつまいも
らんぎ あぶら あ さとう みず つく どうみつ
を乱切りにして油で揚げ、砂糖や水あめで作った糖蜜をか
らませて、ごまをまぶしたものを言います。この名前は、
たいしょう しょうわ とうじ がくせいがい だいがくせい たいへん
大正から昭和にかけて、当時の学生街で大学生たちに大変
この
好まれたのでついたといわれています。さつまいもには1
00g あ ミリグラム シー
あたり29mgのビタミンCがふくまれています。
さつまいものビタミンCはほかの食品にふくまれるもの
よりも壊れにくいという特徴があります。加熱に強いので、
ちょうり こうりつ
調理をしても効率よくとることができるのです。

きょう ほん だいがくいも と い
今日は『もぐらのホーリーともぐらいも』という本から“大学芋”を取り入れました。