10月 食育だより

2026年10月
春日小学校

★1年生が育てたさつま芋が給食に登場しました★



1年生が育ててくれたさつまいもが、給食の「やかましいみそ汁」に入りました。

「やかましいみそ汁」の「やかましい」は、「や」野菜、「か」海藻、ま「豆」、し「しいたけ（きのこ類）」、い「いも」の食材が入っているという意味です。やかましいみそ汁に、さつまいもがたくさん入っていて、みんな大喜びでした。とってもおいしかったです。1年生さん、ありがとうございました。





★給食レシピ★

💛大学芋💛



材料＜4人分＞

1. さつまいも（乱切り）・・・中1本
2. 揚げ油・・・適量
   - ★さとう・・おおさじ2と1/2
   - ★しょうゆ・・・こさじ1
   - ★す・・・少々
   - ★みず・・・こさじ1
3. 黒ごま・・・適量

＜作り方＞

① さつまいもを素揚げにする。

② フライパンに★を入れて、煮立てる。

③ ①に②をからめる。

④ 黒ごまをまぶす。



酢を入れると、★のたれと絡みやすくなりますよ。作ってみてね★

