

5月10日(木)

じゃがいも

じゃがいもには、いろいろな品種があります。
給食ではメークインが使われています。

煮くずれしにくい
のが特徴です。

ほくほくしているので、
粉ふきいもやコロッケなど
に向いています。

メークイン

だんしゃく

クイズ6 じゃがいもは、植物のどの部分を食べているでしょうか。

- ①葉 ②茎 ③根

一口メモ

○今日の主菜は、「じゃがいものミートグラタン」です。

じゃがいもは、17世紀初めにインドネシアの
ジャカルタから伝わり、明治時代以降、北海道で
本格的に栽培が行われるようになりました。

じゃがいもの品種としては、煮くずれしにくい
「メークイン」、ほくほくした肉質でこふきいもや
コロッケなどに向く「だんしゃく」が有名です。
黄色い肉質でよいかおりがする「キタアカリ」など

あります。

なかよし畑で6年理科でさいば
いしているじゃがいもです。

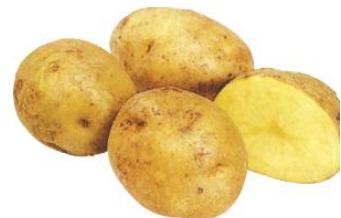
じゃがいもの花



今日の給食のじゃがいも
メークインです



だんしゃく



キタアカリ

き	(おもにエネルギーのもとになる) じゃがいも、サラダあぶら こむぎこ、パンこ、さとう おさつパン
あか	(おもにからだをつくる) きゅうひきにく、ぶたひきにく けいにく、きゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしきととのえる) たまねぎ、グリンピース にんにく、キャベツ、にんじん パセリ、しめじ、きゅうり

じゃがいも	鹿児島県	にんじん	徳島県	きゅうり	宮崎県
たまねぎ	大阪府	キャベツ	兵庫県	パセリ	香川県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②