

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が、  
給食ではメイ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。

メイクイン

だんしゃく

クイズ

じゃがいもは、植物のどの部分を食べていますか。

① 葉 ② くき 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  
「メイクイン」、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  
メイクインです

だんしゃく



キタアカリ

きょうのこんだて

じゃがいものミートグラタン  
スープ  
きゅうりのピクルス  
おさつパン  
ぎゅうにゅう

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) ぎゅうひきにく、ぶたひきにく けいにく、ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) たまねぎ、グリーンピース 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