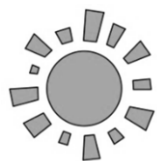
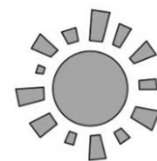


令和3年 12月 13日(月)



今日の南中給食



メニュー

- コッペパン
- 木の葉焼き
- 豆と野菜のマリネ
- マカロニスープ
- 牛乳

木の葉模様を
探してみてください！



じゃがいもの品種について

今日の給食の木の葉焼きに使用しているじゃがいもは、「とうや」という北海道のじゃがいもを使用しています。

とうやは丸型で芽が浅いので、皮がむきやすく、煮崩れしにくいので煮物料理に向いています。比較的大きなサイズのものができやすい品種です。男爵いもやキタアカリなどの粉質系のほくほく系じゃがいもはでんぷんを多く含みますが、しっとりもちり系のとうやはでんぷんを多く含みません。

ちなみに、「とうや」という名前は、北海道にある洞爺湖とうやこにちなんでつけられたそうです。

