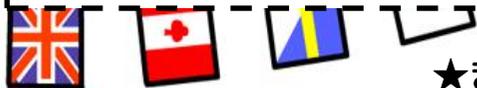
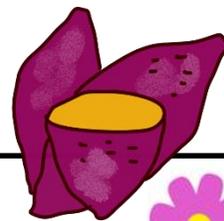


10月 13日(金) おいしいなつうしん



★きのうのこたえ★ ③ 約3分の1

ぎゅうにゅう
にしよくのさつまいもごはん
たまごのちぐさやき
だいずのいそに
みそしる



◎今日のクイズ◎

今日、10月13日は「さつまいもの日」です。この日にあわせ、「二色のさつまいもごはん」を作りました。

普通のさつまいもと紫 さつまいもの2種類を使いました。

江戸時代、京都ではさつまいもを「八里半」と呼んでいました。栗(九里)のおいしさには及ばないが…という

意味です。江戸の焼き芋屋さんが、「栗(九里)より(+四里)うまい十三里」というダジャレでさつまもを

「十三里」と表現したところ、これが大ヒットしました。これにちなみ、記念日が10月13日になりました。

さつまいもの収穫は8月から11月ごろまでですが、さつまいもは収穫してから2~3ヶ月おいて、余分な

水分をのがすと甘みが増し、ホクホクとしておいしくなるため、旬は10月から1月ごろになります。

また、今日の給食は10月13日「豆の日」にちなんで「大豆の磯煮」を作りました。

さて、江戸から十三里(約52km)離れた場所にあるさつまいものおいしい

産地はうちどこでしょうか? ① 小平 ② 沖縄 ③ 川越



正解のクラス
1の2、3の1、3の2、
4の1、4の2、4の3、
5の2、6の2

