## 15日(水) おいしいなつうしん!

ー<sub>きんようび</sub> ★金曜日のこたえ★ ② ぶるべー

● きょう **● ● 日のクイズ**●

10  $\stackrel{\circ}{\beta}$  13  $\stackrel{\circ}{\beta}$  は「さつまいもの $\stackrel{\circ}{\beta}$ 」です。この $\stackrel{\circ}{\beta}$  にあわせ、「二色のさつまいもごはん」を作りました。 $\stackrel{\circ}{\beta}$   $\stackrel{\circ}{\beta}$   $\stackrel{\circ}{\beta}$ さつまいもと紫 さつまいもの2種類を使いました。

ぎゅうにゅう

だいずのいそに

みそしる

**ノょくのさつまいもごはん** 

さばのしおこうじやき

えど じだい きょうと 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 いまた。 意味です。江戸の焼き芋屋さんが、「栗(九里)より(十四里)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、 切は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52㎞)離れた場所にあるさつまいものおいしい

