

11月4日(金)

きゅうしよく
おはなし給食

お話
給食

あきのかおいの
ミートソーススパゲティー

やきいも

ゆでやさい

ちさん ちしょう
地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

キャベツ・さつまいも

きょうの給食メモ



やき
焼いも...

じもとのか いけだふみたけ そだ
地元農家の池田文武さんが育てたシルクスweet（さつまいも）を、^{やき}焼いもにしました。1本を半分（^{ほんはんぶん}）に切り、水（^{みず}）にさらしてあく（^ぬ）抜きしてから、アルミホイルで^{つつ}包み、160℃のオーブンで、1時間（^{じかん}）じっくり焼いて^{つく}りました。

みつ
蜜のようにあまくて、とろけるほど
^{やわ}柔らかいお芋に、子どもたちは
^{おおよろこ}大喜びでした。（≧▽≦）