

# 作ってみませんか！ 給食の味！

～令和5年 10月13日(金) 実施～

## 大学芋

### 材料 (4人分)

さつまいも	550g
油	適量
三温糖	60g
水あめ	60g
醤油	大さじ1
いりごま(黒)	10g

#### <作り方>

- ① さつまいもをよく洗い、乱切りにして水にさらし、キッチンペーパーで水気をふきとる。
- ② 低温の油で、箸がすっと通るまで揚げる。
- ③ 鍋に水あめと醤油・三温糖を入れ沸騰させる。
- ④ ③に揚げたさつまいもを入れてからめる。
- ⑤ 黒ごまをふって完成。

### 10/13(金)は「さつまいもの日」

さつまいものことを「栗(九里)より(四里)うまい十三里(9+4=13)」と呼ぶことから川越いも友の会が制定しました。これは、江戸から十三里離れた川越のさつまいもがおいしかったことから生まれた言葉だそうです。一年中出回っているさつまいもですが、10月はさつまいもの旬であり、この時期は特においしいさつまいもが多く出回ります



給食センターの釜で調理している様子



給食では、鹿児島県産の細長い形をしたさつまいもを使用しました。