

No.	料理名	さつま芋の軸の煮物			
	(材料 1人分)				
	さつまいもの軸	70g	濃口しょうゆ	3.5g	
	にんじん	11g	本みりん	1.5g	
	油あげ	3g	だしかつお	1g	
	さつまあげ	3.5g	水	35g	
	三温糖	3.5g			
<p>(作り方)</p> <p>さつまいもの軸は流水でよく洗い、4cm長さに切り、茹でる。          にんじんは皮をむいてせん切り、油あげとさつまあげは短冊切りにする。          だしかつおでだしをとる。          ににんじん、さつまいもの軸、油あげ、さつまあげを順に入れて煮て、調味料を加え味をととのえる。</p>					

[栄養価 エネルギー： 51kcal    蛋白質： 1.8g    脂質： 1.1g]

## さつま芋の軸

スクール農園でよく作られるさつま芋ですが、葉やじく(葉柄<sup>ようへい</sup>)も料理に使えます。葉柄は東南アジアでは野菜として食べられています。日本でも、戦後の食糧難の時代には、非常によく食べられていました。

子どもたちが、1～2日前にじく(葉柄)取りをし、感謝給食としていただきました。スクール農園だけでは不足することが考えられたため、家庭に協力を呼びかけたところ、きれいにそろえて子どもたちに持たせてくださいました。

当日は、校長先生から感謝の心をもつ話を聞いてからいただきました。

給食室での洗浄作業はとても大変ですが、家庭と連携した伝統料理になっていて、食材への興味と感謝の気持ちを育てる給食として実施しています。