

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 にんじん 11g 油あげ 3g さつまあげ 3.5g 三温糖 3.5g	濃口しょうゆ 3.5g 本みりん 1.5g だしあつお 1g 水 3.5g

(作り方)

さつまいもの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。
 だしあつおでだしをとる。
 ににんじん、さつまいものの軸、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。

[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)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、感謝給食を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。