



ぎゅうにゅう  
牛乳

副菜皿

いも  
芋ようかん

飯椀

深皿

いも あぶらあ しる  
じゃが芋と油揚げのみそ汁

ぶたにく しょうがいた どん  
豚肉の生姜炒め丼

日本の「**和菓子**」は、油分が少なくヘルシーで、**受け継いでいきたい食文化**の一つです。**芋羊羹**に似た**駄菓子**は**江戸時代から存在**しており、**明治時代に現在の形**になったようです。**浅草の商人**が、当時は高価で庶民の口に入らなかった練り**羊羹**の代わりに、さつま芋で**羊羹**を作ろうと思いつき、完成させました。現在、芋羊羹は全国に広まり、**埼玉県川越市など、さつま芋産地の名産品**になっています。

## 給食室の様子

くちなしの実とともに、さつまいもをホクホクにゆで、つぶし、寒天液と合わせて冷やし固めました。

