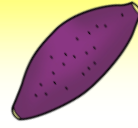


じ ぼ さんぶつ 地場産物だより ~さつまいも~

メイドイン みやこ プロジェクト

2017年11月 NO.3② みやこ町学校給食小委員会

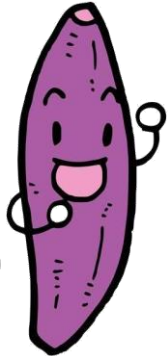


メイドインみやこプロジェクト

このプロジェクトは、みやこ町内
で作られたおいしい野菜をみなさん
に食べてもらおうとする取組です。



♥おいしいさつまいも、ありがとうございました♥



黒田小学校のみなさんが大切に育ててくれたさつまいもを11月17日の給食の「さつまいもサラダ」に使わせていただきました。お味はいかがだったでしょうか？

黒田小学校以外の学校では、「おいしかった」や「とっても甘かった」「さつまいもをありがとう」などの感想がありました。せっかくなので、みなさんが育ててくれたさつまいもを給食センターでどのように調理したのかお知らせします。

黒田小のみなさんが育ててくれたさつまいも。



まず、皮をむく「球根皮むき器」という機械で、少し皮をむきました。



さつまいものきれいに洗いました。



「さいのめ切り器」という機械で、2cmぐらいの角切りにします。



蒸し器という機械で、さつまいもを蒸しました。



蒸したさつまいもを「真空冷却機」という機械で一気に冷やします。



マヨネーズやきゅうりと和えます。



さつまいもサラダのできあがり！

