献立ひとくちメモ　1月19日（木）

里芋のお話です。

古くから食用とされ、縄文時代には主食でした。芋同士がくっつきながら増えていくので、子孫繁栄の縁起物として正月や祝い事で昔からよく使われています。種類は２００種を超えており、子芋で有名な「石川早生（いしかわわせ）」や「土垂（どだれ）」は粘りが強くて育てやすく、一般的に里いもとして調理される品種です。正月料理で使われるのは「八つ頭（やつがしら）」で、粘りが少ないのが特徴です。

給食では、調理員さんが里芋をつぶして、すき焼きの具と混ぜてコロッケを作ってくれました。里芋のホクホクとした食感が楽しめます。