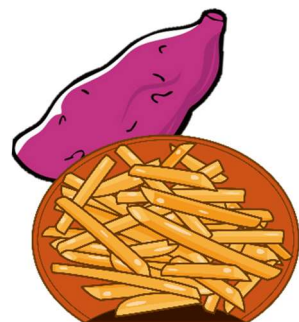


献立ひとくちメモ

10月8日(木)

今日のデザートは、旬のさつまいもを使って「芋けんぴ」に挑戦しました。



いもけんぴは、さつまいもを細長く切り、油で揚げた後、蜜^{みつ}を絡めた和菓子です。高知県の郷土菓子「けんぴ」が由来とされています。小麦粉を棒状に焼き固めて作った干菓子^{ひがし}「けんぴ」に形状が似ていることから、芋で作ったけんぴ、「芋けんぴ」と呼ばれるようになったそうです。

カリカリに仕上げるために、給食室では、2回じっくり揚げています。細いですが歯ごたえがあるので、かみ心地を楽しんで食べましょう。