

さつまいも

さつまいもが旬を迎えています。「薩摩」(今の鹿児島県の辺り)と名前に付くさつまいもは、あることがきっかけで日本中に広まりました。江戸時代に飢饉が続いた時、青木昆陽という学者がさつまいもの栽培を広め、苦しむ人々を救いました。さつまいもは甘くてエネルギー源となり、やせた土地でも育ち、保存がきくので、米などがとれない飢饉の時にとても役立ったのです。



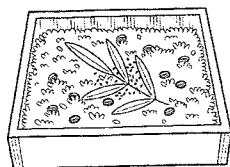
甘くおいしいさつまいもは 今では秋の味覚として大人気です。

10月の給食にもさつまいもがたくさん登場しますよ。 1日: スイートカレーライス、12日: さつまいものかきあげ

栗入り赤飯 (13日)

みなさんの地区では今年秋祭りには行われますか?

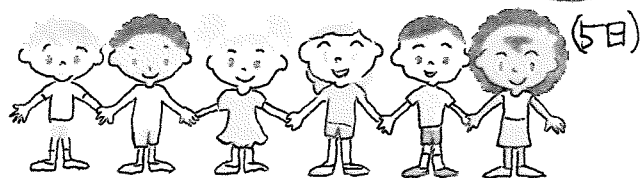
秋祭りの時季なので今年も給食でお赤飯を炊きます。栗の入ったお赤飯です。



10月

10月は昔のよび方で **神無月**と
いいます。
10月には全国の神様が島根県
の出雲大社に集まり縁結びの相談
をすることから、神様が留守になる
月という意味で「神無月」とよばれ
ます。
他には **良月**、**雷無月**、**神去月**
時雨月、**初冬** などのよび方が
あります。英語では **October**
です。

世界の料理 ドイツ編



おなじみのハンバーグは、ドイツのハンブルクという町の名前が付けられた「ハンブルクステーキ」という料理です。今回は秋らしくきのこのソースをかけます。

ドイツではじゃがいもをよく食べますが、有名なのは ジャーマンポテトです。ドイツでは「**ブラート・カルフエルン**」と呼ばれています。「ブラート」が「焼く」、「カルフエルン」が「じゃがいも」のことです。

「**アイトプフ**」は「ひとつのなべで煮た」というような意味の家庭のスープで、ドイツでよく食べられるウインナーが入っています。

