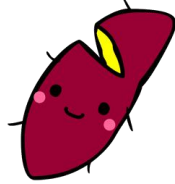
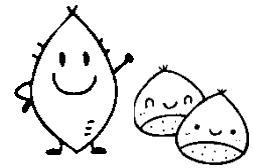




# 10月給食だより



## さつまいも

### さつまいもの語源・由来

さつまいもは、16世紀にルソン(フィリピン)経由で中国福建省に伝わり、1597年に宮古島、1607年に琉球へ伝わり1614年頃に薩摩に伝わった。

「さつまいも」は薩摩にきたこと事から付いた名であるが、伝来ルートなどの違いにより、「唐芋」(トウイモ・カライモ)、「琉球芋」なども呼ばれたことがある。

### さつまいもの主産地

日本におけるさつまいものおもな主産地は、鹿児島県、茨城県、宮崎県、徳島県が全国のトップ5県。

この内、上位4県で全国の8割を占め、とりわけ鹿児島県は全国の生産量約81万トンの4割弱を産する。

同県ではデンプン原材料用としての作付けも多い。産地の偏在にはいくつか理由がある。まず、さつまいもの栽培に適した水はけの良い火山灰を含んだ土地が鹿児島に広がっている事。また、さつまいもは地上に実を付けない為、比較的風害にも強く、台風がしばしばやってくる鹿児島では、風害に強い点が他の作物よりも有利だった事もあるそうです。

Lets Cooking with KIDS!

## さつまいもクッキー

### 材料(30人分)

小麦粉.250g

ベーキングパウダー.6g さつまいも.210g(すりおろしたもの)

バター.100g 砂糖.50g 卵.1個 塩.少々

- 1、小麦粉とベーキングパウダーを合わせて振るう。
- 2、皮を剥いたさつまいもをすりおろす。
- 3、バターをレンジで温めて柔らかくする。
- 4、3に砂糖と卵をのせ入れて混ぜ、そこに2を加えて混ぜ合わせる。
- 5、4に1を入れてさっくりと混ぜる。
- 6、クッキングシートの上に、5をスプーンで丸くなるように落とし180度に余熱したオーブンで7分間焼く。

