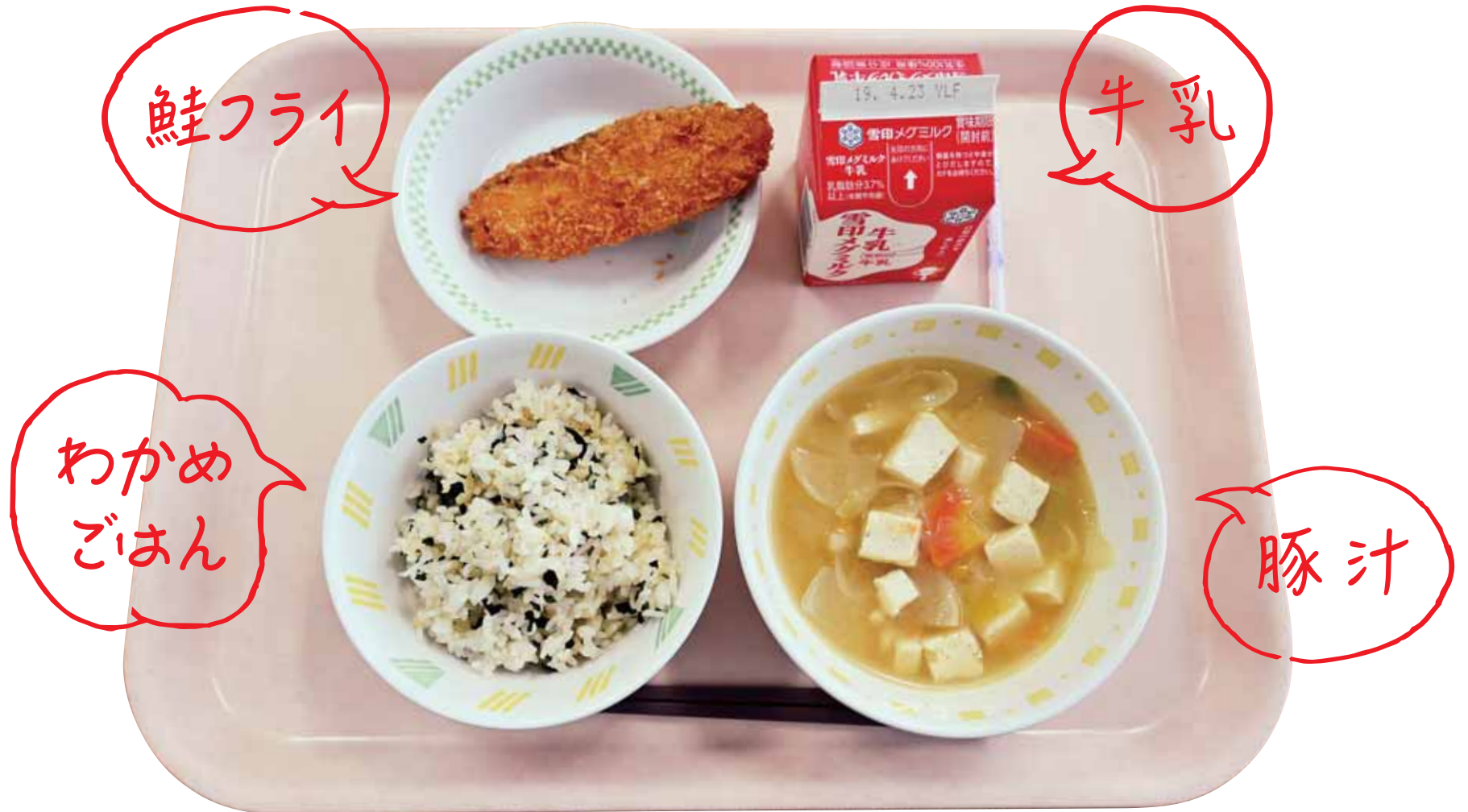


学校給食ごはん

Vol.20
2019 春号

後援／北海道中学校長会、北海道小学校長会、札幌市小学校長会、公益財団法人 北海道学校給食会、北海道学校給食研究協議会

01



「札幌市立旭小学校」取材日の給食 (関連記事は本誌2-3面 第20回の栄養士さんをご覧ください)

じゃがいも図鑑

みんなはフライドポテトやポテトチップスはよく食べると思うが、じゃがいものことはよく知らないだろ。きょうはじゃがいものことを教えてあげるじゃが。じゃがいもは、でんぷんだけでなくビタミンCも含んでいるじゃが。



ビタミンCは毎日元気にくらすために欠かすことのできない栄養で、でんぷんは君たちが大きく育つために必要なエネルギー源なのだじゃが。栄養面では「畑のりんご」と言われ、ビタミンCを含み、加熱をしてもでんぷんがビタミンCを守ってくれるのでこわれにくいのが特長じゃが。

わたしの名前は「いもろう所長」よろしく!

じゃがいも問題研究所
いもろう所長



口ぐせは話の最後に「じゃが」をつけることじゃが!



じゃがいも問題研究所に遊びに来てね! 待ってるじゃが。

じゃがいも問題研究所

<https://www.jagaimondai.jp>

じゃがいもは涼しい気候を好む作物で、年間の全国生産量は約235万トンです。

そのうち約8割を占める

北海道が、日本一の生産地です。

(農林水産省 統計部調べ)



スーパーなどで売られている代表的なじゃがいもの品種

※ほかに15品種ほど生産されている



男しゃく

日本に伝わって100年経った今でも食用の代表品種で、いろいろな料理に使われています。



メークイン

大正6年にアメリカから輸入されて栽培が始まり、厚沢部町が発祥の地と知られています。



キタアカリ

男しゃく・メークインにつぐ人気になってきています。

ポテトチップスなどの加工用に使われる品種

※ほかに15品種ほど生産されている



トヨシロ

日本で初めてポテトチップス用に作られた品種です。



紅丸

皮はうっすらとした紅色なので紅丸という名前がつけられました。マッシュポテト、コロッケに適しています。

でんぷん用に使われる品種

※ほかに7品種ほど生産されている



こなぶぎ

でんぷん原材料の代表的な品種で、今では北海道で男しゃくより広く栽培されている品種です。