

1月20日（火）

きょうの“川口さといもコロッケ”は、川口市の^{かみね}神根地区でとれた
さといもを使って作られています。4月から5月に^{たね}種いもを植えて、
12月に^{しゅうかく}収穫されました。ねっとりとした^{しょっかん}食感が^{とくちょう}特長です。給食
の^{こんだて}献立では、さといもは^{にもの}煮物や^{しるもの}汁物に使われることが多いのですが、
きょうはコロッケとして登場します。いつもよく食べている、じゃが
いものコロッケとの^{しょっかん}食感の違いを感じながら、しっかり残さずに食
べましょう。