

## 1月20日（火）

きょうの“川口さといもコロッケ”は、川口市の神根地区でとれた  
さといもを使って作られています。4月から5月に種いもを植えて、  
12月に収穫されました。ねっとりとした食感が特長です。給食  
の献立では、さといもは煮物や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。