



2021年12月8日（水）の献立

牛乳
牛肉と大根のごはん
地元野菜のみそ汁
えびいものからあげのり塩味



☆ 材料（4人分）

- えびいも(子芋) 1～2個
- かたくり粉 大さじ2
- 揚げ油 適量
- 青のり 大さじ1/2
- 塩 少々

☆ 作り方

- ① 塩、青のりはフライパンで乾煎りしておく
- ② えびいもは皮をむいて2cm角に切る
- ③ ②に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる
- ④ 揚げたえびいもに①をまぶす

☆ 栄養価（1人分）

◇ エネルギー 94 kcal ◇ たんぱく質 1.6 g ◇ 食塩相当量 0.1 g



京田辺市 給食のヒーロー
ぎょくろマン

☆ ぎょくろマンからのひとこと

反り返った形、縞模様といった姿がえびに似ていることから「えびいも」といわれます。このえびのような形にするためには、手間のかかる土寄せの作業が必要です。12月8日の給食では普賢寺産のえびいもを使用しましたが、飯岡地区で栽培されたえびいもを使用することもあります。塩だけのシンプルな味付けもおすすめです。

