

給食に使っているじゃがいもが 甘い理由を知っていますか？

給食で食べたじゃがいもが、いつも食べているじゃがいもより甘いと感じたことはありませんか？

- じゃがいもは、低温貯蔵によりデンプン質が分解し糖分が増え甘くなります。食べたことがあるかもしれませんが、「いんかのめざめ」という芋は低温貯蔵することにより十数倍も糖度が増し、色も黄色く栗のように甘い味になるそうです。
- 給食センターでは、試験用に開発した氷室を借りて、じゃがいもを貯蔵しています。いま給食で食べているじゃがいもは、昨年収穫したじゃがいもを、氷室で貯蔵したものを使用してするので甘さが増しています。

- ○食育用圃場の情報
- 今年度、はじめて「いんかのめざめ」を栽培しました。順調に生育し8月2日に収穫することができました。この芋の糖度が増すには、低温貯蔵して最低でも約3ヶ月必要となります。順調に行くと2学期の後半には、給食に提供できるかもしれません。
- 甘くなることを祈って……！！ みなさんお楽しみに！！



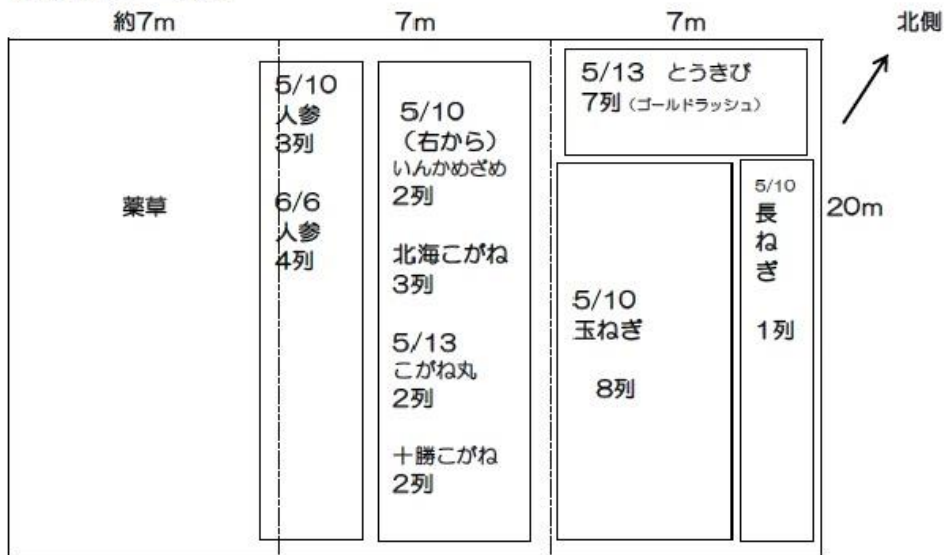
陸別町給食センター 津幡
 電話 0156-27-4111
 FAX 0156-27-4112
 e-mail : kyushoku@rikubetsu.jp

給食センター^{きゅうしょく} 食育用圃場^{しょくいくようほじょう}の栽培状況^{さいばいじょうきょう}

平成29年8月10日現在

	品目	播種時期	収穫時期	その他
1	芋（北海こがね）	5月10日	9月上旬	
2	玉ねぎ	5月10日	9月上旬	保育所 9/5収穫予定
3	長ねぎ	5月10日	8月中旬から順次	概ね9月より使用
4	人参	5月10日及び6月6日	8月下旬及び9月下旬	保育所 9/26収穫予定
5	芋（十勝こがね、こがね丸）	5月13日	9月上旬	
6	とうきび	5月13日	9月上旬	9月提供予定
7	芋（いんかのめざめ）	5月10日	8月2日収穫	

給食センター（裏）



平成29年6月15日撮影



平成29年7月28日撮影