

# 食育コーナー



## さつまいものおはなし

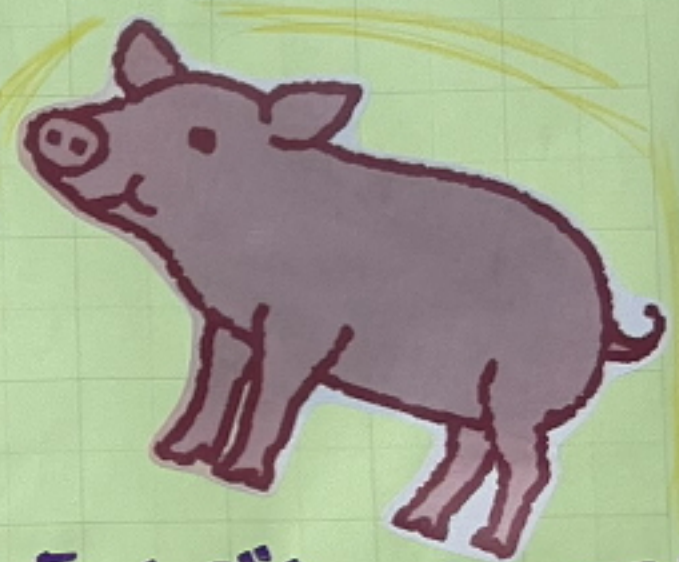


おいしいさつまいもは、給食にも登場するよ。



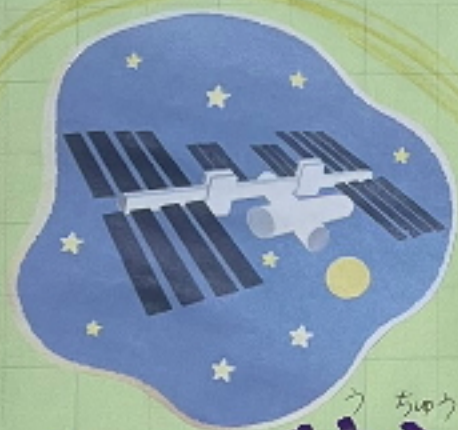
### 「いもづる」ってどんな鶴?

地面をはう さつまいもの茎は、「づる」とよばれ、づるについている葉のつけ根からまた新しい根がふくらんで いも になります。づるをひっぱると、いもが次々と連なっていくので、次々に



### 「いもぶた」ってしてる?

さつまいもなどのいもをおもなえさにして育てた千葉県産の三元豚。やわらかくて甘みのあるおいしい豚です。



### さつまいもが宇宙食に

宇宙ステーションでは、さつまいもを栽培する研究をしています。栄養があり、葉や茎も食べられるさつまいもは、宇宙食にぴったり。



ものごとが明らかになることを「芋蔓式」といいます。

### 蔓づる

### さつまいもを食べるとおならがふえる

さつまいもは消化するのに時間のかかる食べものです。消化させようと、おなかの中で細菌が一生懸命はたらくとおならのもとになるガスがたくさん作られるのです。



### 石焼きいもっておいしいね

でんぷんは、β-アミラーゼという酵素のはたらきで、麦芽糖という甘みのもとに変わります。石焼きいもはβ-アミラーゼがよくはたらく60~70℃でじっくり焼くのでとても甘くなります。

