

食と栄養の
情報定期便

No.006

食と
栄養の
桐生大学栄養学科・短期大学部生活科学科

じやがいもは品種も用途もいろいろ



マークイン左と男爵いも



レッドムーン



ノーザンルビー

【プロフィル】宮本雄基さんは神奈川県出身。関東学院大学人間環境学部健康栄養学科（当時）を卒業後、小学校や保育園で給食業務に従事。その後、管理栄養士養成校の助手を経て、2020年から現職。管理栄養士。好きな食べ物はアップルパイ。

保健・福祉

疾 病 名	3週前 報告数	2週前 報告数	1週前 報告数	今週の 報告数
インフルエンザ	174	92	38	12
新型コロナ感染症	298	265	150	192
RSウイルス感染症	117	102	65	34
咽頭結膜熱	57	47	42	49
A群溶連菌咽頭炎	205	227	138	177
感 染 性 胃 腸 炎	163	230	124	232
水 痘	7	5	4	8
手 足 口 病	78	104	112	158
伝 染 性 紅 斑	1	0	0	2
突 発 性 癫 痫	15	22	20	22
ヘルパンギーナ	13	23	16	26
流行性耳下腺炎	4	4	1	2
急性出血性結膜炎	0	0	0	0
流行性角結膜炎	4	3	6	6
細菌性結膜炎	0	0	0	0
無菌性結膜炎	0	0	0	0
マイコプラズマ肺炎	0	0	2	0
クラミジア肺炎	0	0	0	0
感 染 性 胃 腸 炎 (コロナウイルス)	0	0	0	0
風 痘	0	0	0	0
麻 痹	0	0	0	0
百 日 痢	0	3	2	0

卷之二

はやってる病気は？

インフルくんとコロナちゃん(75)

でも、キオンサやアレルギー

黃・赤、粉質系・粘質系…

「ジャガイモの大変な変化」、現業農業2023年2月号に、「空洞周辺部分や色の変わっている部分を取り除くことで、食べることができます。前回の記事でご紹介したソラニンやチャコニンも含め、下ごしらえを

じやがいもでんぶんを
加工した麺もありま
す。
じゃがいもを調理す
るとき、中に空洞や黒
い変色部分が生じてい
る場合があります。こ
れは、気象や土壌など
の影響により、じゃが
いもの生理現象で発生
するとき、中に空洞や黒
い変色部分が生じてい
る場合があります。こ
なるため、たとえん暖
化保存温度が高くなる
と、発芽・腐敗しやすくな
ります。また、長期間の保存
入した場合は、暗く涼
しい通気性がよい場所
に保存しましょう。