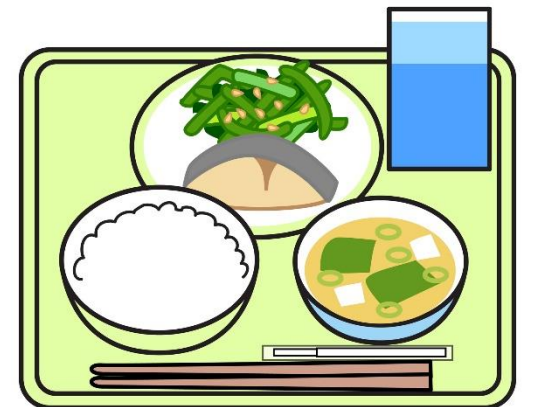
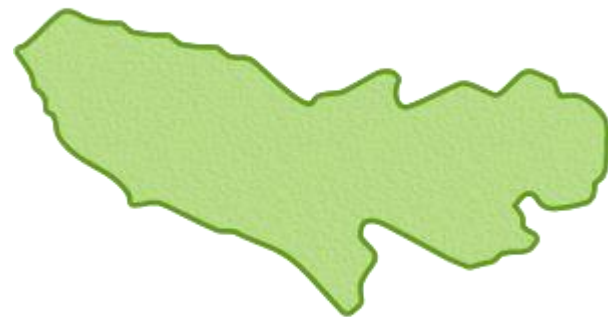


今月は、
東京都産の食材が
給食に登場します！



給食に登場する主な 東京都産の食材

16日（月）

19日（木）

31日（火）

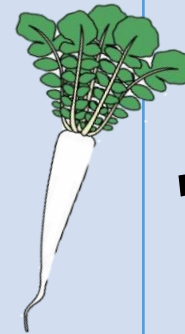
今日は
これ！

しんじゆ菜

江戸東京野菜

かめいど

亀戸大根



島の食材



八丈（はちじょう）
フルーツレモン

2学期の給食に登場した

東京都の大根 覚えていいますか？

11月 大蔵大根 12月 練馬大根



<今日の東京都産の食材>



かめいど 亀戸大根

葉はご飯に
根はおみそ汁に
つかいました！

かめいど

亀戸大根 とは？



5

江戸時代から、現在の東京都周辺で
つくられていた伝統野菜のひとつ。

(=江戸東京野菜)

現在の江東区・亀戸香取神社付近で
うまれたといわれています。

クイズ

はっしょう

⑥

**亀戸大根発祥の地・亀戸香取神社
には亀戸大根にちなんだ
あるものが…！**

**さて、
なにがあるでしょうか？**

亀戸香取神社 ➡



こたえ

亀戸大根の記念碑

7



現在では、農家さんがかなり減ってしまっただけですが、亀戸大根が昔から地域で愛されてきたことが分かります。

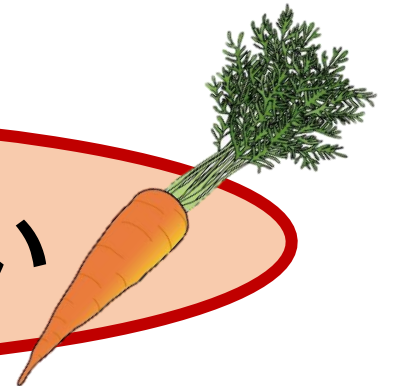
かめいぞ

亀戸大根 の特徴は？



- 根が30cmほどと短くて小さい！

にんじんぐらい



- 先がとがっている

大根のかたち 比べてみました！^⑨



大蔵大根



練馬大根



亀戸大根

「大根」といっても
形や大きさはいろいろ！
職員室前に、実物を展示しています。
お店ではなかなか売っていません！
この機会に、ぜひ見に来てくださいね。

参考・画像引用：とうきょうの恵み TOKYO GROWN
(公益財団法人 東京都農林水産振興財団)