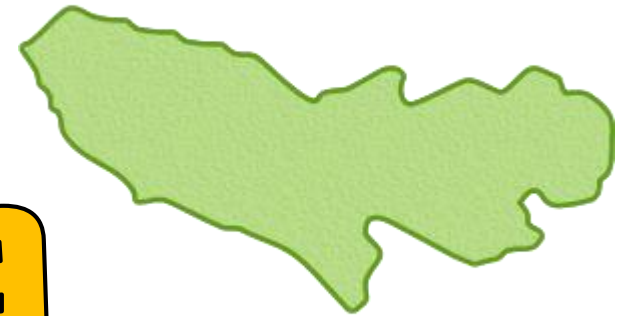


<今日のテーマ>
東京都の伝統野菜

かめいど

亀戸大根

について知ろう！



今日の大根は・・・



かめいど
亀戸大根

葉と根を
おみそ汁に
つかいました！

かめいぞ

亀戸大根 とは？



3

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。

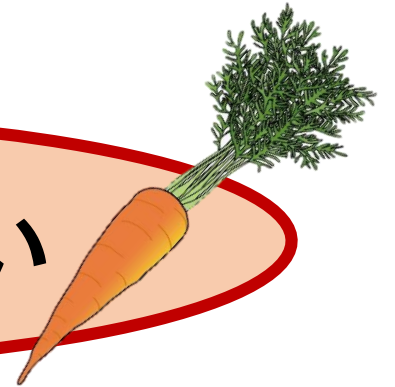
かめいぞ

亀戸大根の特徴



- 根が30cmほどと短くて小さい!

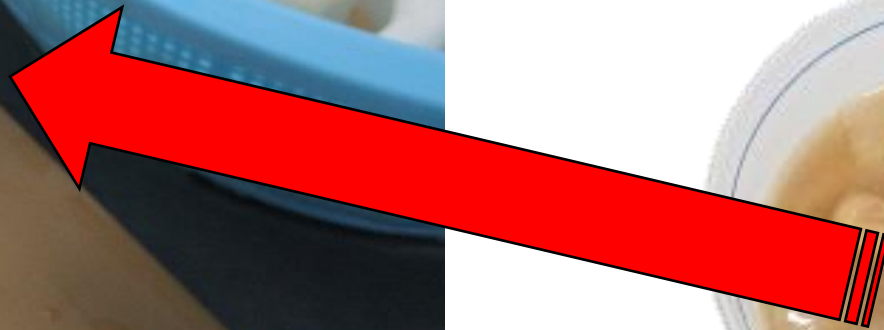
にんじんぐらい



- 先がとがっている



片手でつかめる
ぐらい細い！



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



大根のかたち

比べてみました！^⑦



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、亀戸大根の実物を展示中！
お店ではなかなか売っていないので、
この機会にぜひ味わってくださいね。

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)