

五中三二給食通信



令和 5年 11月 20日 NO.117

参考に盛り付けてね♪

今日の給食は^{おおくらだいこん}大蔵大根を使った「大蔵大根入りおでん」です。「大蔵大根」は東京都の世田谷区でたくさん作られている品種で秋づまり系といい根の形が^{えんとうけい}円筒形で大根のおしりの部分が丸くつまっているのが特徴です。

現在は世田谷区のいたるところで作られていますが、一時はほかの大根の品種が出回り姿を消してしまったときもありました。しかし、区内の農家さんの動きにより復活し、現在はせたがやそだちの野菜として人気があります。

大蔵大根は水分が少なく、煮くずれしにくいため今日はおでんにしてみました！ぜひ、味わって食べてください♪

おでんは日本の
おー！でんとう（伝統）料理だね
ちくわも入っているよ
こんちくわ（こんにちは）



《今日の献立》

茶飯

^{おおくらだいこん}大蔵大根入りおでん

野菜のごま酢和え

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 昆布 豆ちくわ はんぺん 揚げボール いわしつみれ うずら卵 結び昆布 かつお節	米 ちくわぶ じゃがいも こんにゃく 白いりごま 白すりごま 砂糖	大蔵大根 にんじん キャベツ もやし 小松菜 えのきたけ