

五中三二給食通信



令和 6年 11月 19日 NO.118

参考に盛り付けてね♪

今日は給食で使用予定だった^{おおくらだいこん}大蔵大根の紹介です。「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^{えんとうけい}といい根の形が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。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煮物にぴったりの品種です。今年は猛暑により不作だったため残念ながらいただくことができませんが、通常の大根でも美味しく出来上がりましたので、味わって食べましょう♪

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》

ちゅめし
茶飯

おでん

野菜のごま酢和え

牛乳



おでんは大蔵大根を使用予定でしたが不作により
通常の^{あおくび}青首大根を使用しています

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 げんこつはんぺん 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	大根 にんじん キャベツ もやし 小松菜 えのきたけ