

# 五中三二給食通信

令和 6年 12月 11日 NO.134

今日の給食は東京都練馬区でとれた大根を使った「練馬大根スパゲティ」です。

練馬大根は江戸時代から作られています。普通の大根と違うのは、全身が白く、首元がすらりとしていて真ん中がふっくらとしているのが特徴です。

たくあん漬け用の大根としてよく使われますが、煮くずれしにくいため煮物料理にも使われます。大根の中でも辛味が強いため大根おろしにぴったりです。

給食では練馬大根をおろしてスパゲティにのせた和風スパゲティでいただきます。



大根おろし  
給食室ではおろすのに  
だいこんらん（大混乱）！！  
（給食室では機械を使って  
大根をおろしています）



参考に盛り付けてね♪

## 《今日の献立》



練馬大根スパゲティ

パリパリ海藻サラダ

くだもの(夢オレンジ)

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<br>ツナフレーク<br>かつお節<br>刻みのり<br>ちりめんじゃこ<br>海藻ミックス | スパゲティ<br>バター オリーブ油<br>三温糖 ごま油<br>ワンタンの皮<br>油 砂糖<br>サラダ油<br>白すりごま | 練馬大根<br>玉葱 しめじ<br>ホールコーン<br>きゅうり<br>にんじん<br>キャベツ<br>夢オレンジ |