

お皿の位置に注意しよう!

じゃことひじきの和風サラダ



みかん

牛乳

茶めし

みそおでん

食材名

産地名

とりにく

いわて  
岩手

ちりめんじゃこ

ひろしま かがわ えひめ  
広島・香川・愛媛

にんじん

ちば  
千葉

こまつな

とうきょう  
東京

★地産地消

キャベツ

とうきょう  
東京

★地産地消

もやし

とちぎ  
栃木

さといも

さいたま  
埼玉

みかん

えひめ  
愛媛

おおくら  
大蔵だいこん

とうきょう  
東京

★地産地消

『大蔵大根』…江戸時代に今の世田谷区大蔵の地域で栽培されていた大根。首からしっぽの先までの太さが同じくらいでおでんや煮物によく使用されていた。

栽培しやすい青首大根の出現で、まぼろしの大根となりつつあったが、現在“江戸東京伝統野菜”として世田谷区の農家の協力のもとで限定栽培されるようになった。

大蔵大根は、とても貴重な東京の地場野菜の一つでもある。

朝夕の寒さが身にしみる季節です。そんな季節に食べたくなるのは“おでん”などの温かい食べ物ですね!

今日の給食は、東京(関東)ではめずらしい「みそおでん」です。東京のおでんは、しょうゆ味が基本ですが、実は“おでん”の味付けは地方ごとに違い、入れる具もいろいろあるそうです。「みそおでん」は、名古屋の名物で、八丁みそという色の濃いみそを使用します。給食では、食べやすいように普通のみそで作ってみました。

また、今日のおでんの大根は“大蔵大根”という江戸東京伝統野菜に指定されている、とても貴重な大根です☆