

皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	岩手
にんにく	青森
セロリー	静岡
たまねぎ	北海道
にんじん	千葉
れんこん	茨城
ほうれんそう	群馬
おおくらだいこん	東京
じゃがいも	北海道
チーズ	北海道
レンズまめ	アメリカ

今日の給食は「チリミートトースト」に「根菜ポトフ」と「フルーツヨーグルト」です。

「根菜ポトフ」は“大蔵大根”と旬の根菜がたっぷりと入った体の温まる一皿です。“大蔵大根”は現在ではなかなか手に入らない『江戸東京伝統野菜』の1つとして有名です。“大蔵大根”は世田谷区の名産品であり、冬に収穫の時期を迎えます。江戸時代に豊多摩郡(杉並区辺り)で作られていた源内つまり大根が原種だと言われています。普通の大根(青首大根)と違い、上から下まで同じ太さで先が丸くつまっているのが特徴で、水分が少ないため、今日のポトフのような煮込み料理にピッタリな大根です。ぜひ、味わって食べてくださいね!