

11月13日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
とりにく	宮崎
さといも	埼玉
おおくらだいこん	東京
にんじん	北海道
もやし	栃木
こまつな	東京
キャベツ	長野
こんぶ	北海道
とびうおつみれ	東京(八丈島)
みかん	愛媛

今日の給食は寒い日にピッタリ! 「揚げ里芋ごはん」に「おでん」と「みそドレサラダ」「みかん」です。

「揚げ里芋ごはん」は素揚げした「里芋」をしょうゆや砂糖などで甘辛く味付けしてからごはん(茶飯)に混ぜ込んだ栄養満点の一杯です。今の季節が旬の「里芋」はホックリ&ねっとりとして、とてもおいしい旬の味です😊

また、今日の「おでん」には、9種類の具材が入っていますが、その中でも「おでん」には欠かせない食材「大根」には江戸東京伝統野菜である『大蔵大根』を使用しています。『大蔵大根』とは、江戸時代に豊多摩群(現在の杉並区辺り)で生まれた【源内つまり大根】が原種の世田谷生まれ世田谷育ちの大根であり、現在主流の青首大根と違い、先端まで太く、丸く詰まった形が特徴がある大根です。ちなみに、50年位前までは世田谷の至るところで栽培されていたそうですが、病気に強く、育てやすい青首大根の出現により栽培が激減し、今では**とても貴重な大根**となってしまったそうです。

今日はそんな貴重な『大蔵大根』が食べられる滅多にない機会なので、よく味わい、残さず食べてくださいね🌸