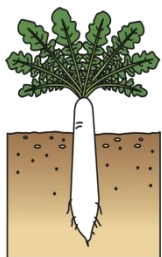


献立ひとくちメモ

12月7日(火)



練馬大根のお話です。

大根は古くからある野菜で、8世紀に書かれた『古事記』に記録されています。江戸時代になるとたくさんの品種が生まれ、その中でも有名なのは練馬大根です。辛みが強いので、給食では食べやすいように大根おろしにしました。

練馬大根は、尾張（現在の愛知県）の大根を練馬で栽培するようになった、長さが1m以上にもなる細長い大根です。そのため、引き抜く力が通常の3～5倍以上必要とされ、とても収穫が大変です。

今日のみかんは「盛田」と「みはや」の2種類を用意しました。見た目や香り、味の違いをぜひ比べてみてください。

