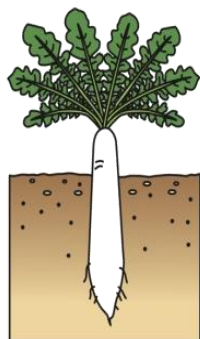


献立ひとくちメモ

12月16日(月)



今日は東京都の郷土料理が登場します。

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1 m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。練馬区では、毎年12月上旬に「練馬大根引っこ抜き競技大会」が開催されています。栄養士の先生が参加して、こんなに大きな大根を引っこ抜いてきてくれました！（展示物参照）興味のある方は、来年挑戦してみてはいかがでしょうか？