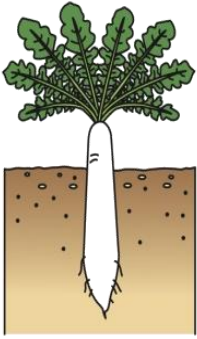


献立ひとくちメモ

12月15日(月)



今日は東京都練馬区の郷土料理です。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。江戸時代で有名なのは練馬大根です。

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、大きな大根を引っこ抜いてくれました！興味のある方は、来年挑戦してみたいはいかがでしょうか？



今日のデザートは理科の実験をすることができます。

ゼリーはバタフライピーと呼ばれる紅茶を使っていて、中性で紫色、酸性でピンク色/紫色、アルカリ性では緑色に反応します。目の前にある紅茶ゼリーは紫色です。フルーツポンチにはレモン汁が入っています。さて、**フルーツポンチに紅茶ゼリーを入れるとどうなるでしょう？** 実際にやってみましょう♪