

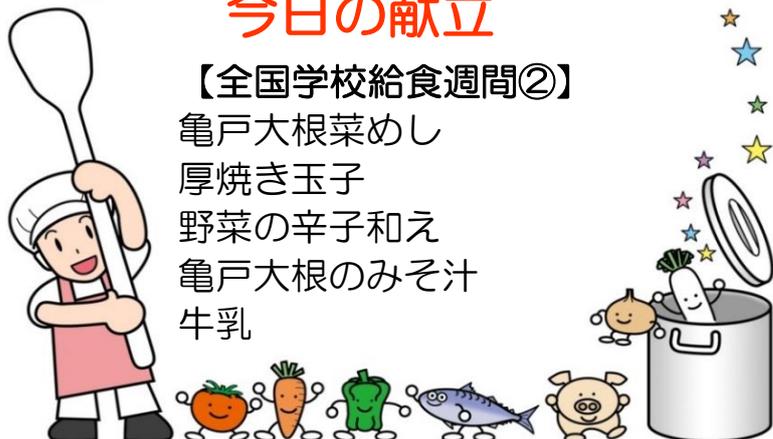
稲中ランチタイム通信

1月27日(月)

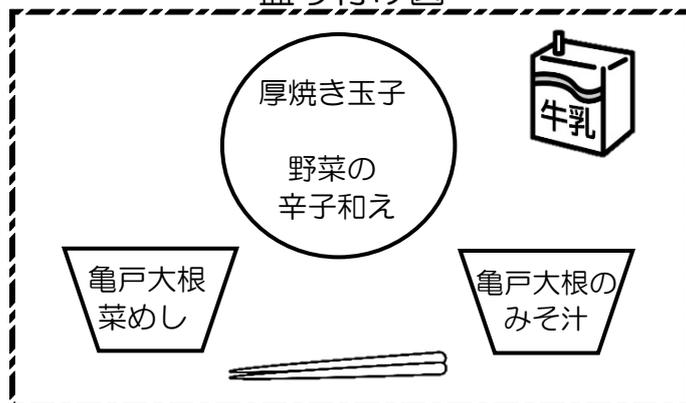
今日の献立

【全国学校給食週間②】

亀戸大根菜めし
厚焼き玉子
野菜の辛子和え
亀戸大根のみそ汁
牛乳



盛り付け図



『亀戸大根』について

今日は、江戸伝統野菜「亀戸大根」を使った給食です。

亀戸大根は江戸時代から昭和初期まで、亀戸香取神社周辺で栽培されてきました。根が30cmと短く、先がくさび状にとがっているのが特徴で、明治時代は盛んに栽培されていたそうです。「おかめ大根」や、「お多福大根」と呼ばれていましたが、産地の名前をとって亀戸大根と呼ばれるようになったそうです。現在では、葛飾区の3件の農家でしか栽培されておらず、貴重品となっています。

肉質がきめ細かく、辛みの中にほんのり甘みを感じさせる大根です。

今日は、大根の葉を「菜めし」に、根を「みそ汁」にしました。

先生からの食育コメント

東京都では、都市地域、山間地域、島しょ地域において、それぞれの地域の特性を生かした農業や水産業が営まれています。

島しょ地域は、伊豆諸島の9島(大島、利島、新島、式根島、神津島、三宅島、御蔵島、八丈島、青ヶ島)と、小笠原諸島の2島(父島、母島)の計11島からなる美しい自然と豊かな海洋資源に恵まれた「東京の島」として知られています。