

稲中ランチタイム通信

6月21日(金)

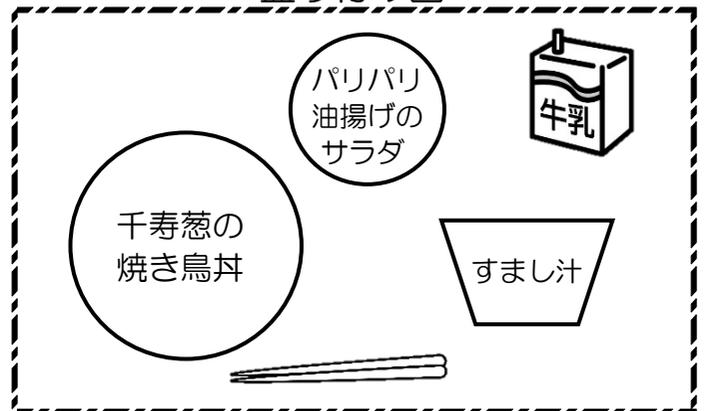
盛り付け図



今日の献立

【食育週間 東京の食⑤】

干寿ねぎの焼き鳥丼
パリパリ油揚げのサラダ
すまし汁
牛乳



『東京の食⑤ 干寿ねぎ』について

今日は、伝統野菜「干寿ねぎ」を使った焼き鳥丼です。

干寿ねぎは、江戸時代から種を受け継ぎ、代々育てられてきた伝統の野菜です。一般的に出回るねぎよりも白い部分が太くて長く、水分を多く含んでいるのでトロツとした甘さが特徴です。煮ても煮崩れせず、口の中でとける、と言われるほどの美味しさです。

今日はオーブンでねぎに焼き色をつけてから、別焼きをした鶏肉と合わせて味付けをして作りました。鶏肉のうまみも合わさり、干寿ねぎの甘さが更に引き立ち、美味しくなっているとと思います。

東京の食材を味わって食べましょう！

先生からの食育コメント

「地産地消」とは、地域でとれたものをその地域で消費する取り組みです。その地域の食べ物なので新鮮で安全な食材が手に入り、地域を活性化させることや、輸送距離が短いので環境にも優しいなど良いことづくしです。また、東京都の農業や水産業への関心を高めることにもつながります。