

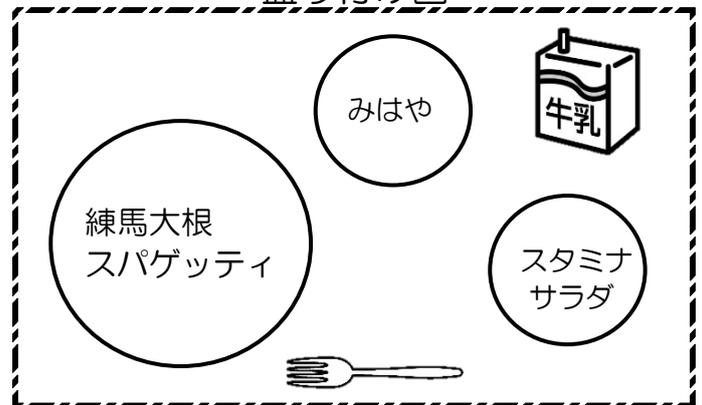
稲中ランチタイム通信

12月12日(木)

盛り付け図

今日の献立

練馬大根スパゲッティ
スタミナサラダ
果物(みはや)
牛乳



『練馬大根について』

今日の給食は、東京の伝統野菜「練馬大根」を使ったスパゲッティです。練馬大根は名前の通り、練馬区で作られている東京産の大根です。注目してほしいのはその長さ。スラリと細長いのが特徴です。なんと、通常私たちが食べている青首大根あおくびだいこんの約2倍の長さがあります。しかし、根本ねもとよりも先が太いことで土から抜けにくく、栽培が難しいため昭和30年ごろから、ほとんど栽培されなくなりました。今日は貴重な練馬大根を給食用に分けてもらいました。練馬大根の辛みからを生かした「大根おろし」はぴったりの食べ方です。

先生からの食育コメント

練馬区では、練馬大根の「引ひっこ抜ぬきずらさ」を生かして、抜いた本数ほんすうと長さを競う「練馬大根引っこ抜き大会」が毎年開催されています。長いものだと1m以上の大物の大根もあるそうです。