

令和3年 10月8日(金)



今日の南中給食



メニュー

- ・押し麦ごはん
- ・いかの変わりソースかけ
(ドレッシングは別の容器に入っているのだからかけてください！)
- ・切り干し大根と青菜の和え物
- ・実だくさん汁 ・ミニトマト(1粒)



大根1本を食べ比べると、味わいが違う？

今日は台拭き回収日です。
忘れずに返却して下さい！

大根は、大きく、長く、太い野菜なので、部位によって味や食感がかなり違います。上部は辛みが弱く、甘味が比較的強いのでサラダや酢の物などの生食向き。おろしにすれば、子どもにも歓迎されます。中間部は肉質が均質でもっとも甘味も強いので、おでんやふろふきなどの煮物向き。下部は繊維質が多く、辛みも強いのでピリッと辛みがきいたおろし大根や漬物、味噌汁の実に。切り方でも繊維に沿って切るか、繊維を断ち切るか(千六本など)で、食感が変わります。料理によって使い分けられるとよいでしょう。

