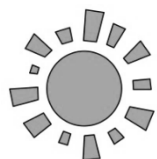
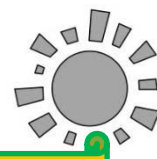


令和6年 12月9日(月)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯 (しゃもじ)
- 練馬大根と豚ばらの煮物
(大お玉)
- 大根葉とじゃこ炒め
(ぎざお玉)
- たらし焼き (はさみ)
- 牛乳

きせつ じ ぼ さんこんだて ねりまだいこん
季節の地場産献立(練馬大根)



今日の栄養メモ

長くて中心部が少し太いのが特徴です。しっかりした歯ごたえのある大根です



今日の献立は、練馬区のかとうのうえん農園さんの練馬大根を使った大根の煮物と大根葉の炒め物の献立です。練馬大根は江戸東京野菜の一つで、古くからつくられてきた大根です。栽培に手間がかかること、辛みが強いことなどからだんだん栽培面積が減ってしまいました。中心部が太く、長いので、地面から引っこ抜くときに、普通の大根の二倍、三倍の力がひつよう必要なのも原因です。東京の都市型農業では、農家の方も高齢化しており、栽培はできても収穫が難しいそうです。たらし焼きは農家の人が農作業の合間に食べていた、小麦粉を水に溶かして焼いた素朴なおやつです。今日は旬のさつま芋をいれました。