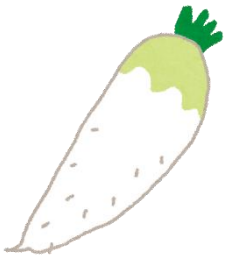
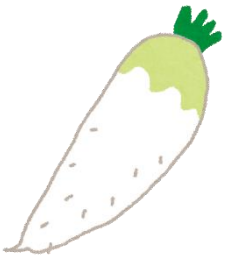
★きゅうしょくメモ★

葛城市学校給食センター

11 月 14 日（木）



旬の野菜「だいこん」



今日の献立は・・・ごはん、牛乳、豚丼の具、だいこんサラダ、水ぎょうざのスープです。今日は「だいこん」について紹介します！

だいこんは年中出回っている野菜ですが、秋から冬が旬で、この時期に収穫されただいこんは寒さで甘みがぐんと増します。だいこんは部位によって味がちがうことを知っていますか？葉に近い上の部分は甘みが強くかためなので炒めものやサラダ向き、真ん中はみずみずしくてやわらかいのでおでんなどの煮物向き、下の部分は辛みが強いので大根おろし向きです。給食では丸ごと使いますが、おうちでだいこんを使うときは、料理によって使う部位を変えるのもいいですね。

今月の給食に登場するだいこんは、みなさんと同じ葛城市で育ったものです！今日のだいこんの味はどうですか？味わって食べてみてくださいね！