

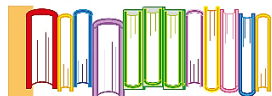
おはなし給食だより

きゅうしよく



令和6年(2024年)2月

第一学校給食共同調理場



月に1回、本の中に登場する料理を給食で提供します。

「だいこんさん おふろに はいる」より

2/16(金) ぶり大根

ぶり大根は ぶりと大根を一緒に煮た富山県の郷土料理です。ぶりは成長するにつれて、名前が変わるので「出世魚」とよばれています。関西地方では「つばす」、「はまち」、「めじろ」、「ぶり」という順番で名前が変わります。



ぶりとぶりの味がしみた大根を味わってくださいね。

大根が出てくる本は、「どっかんだいこん」(いわさゆうこ作/童心社)、「大根はエライ」(久住昌之文・絵/福音館書店)、「かいわれぎむらいとだいこんひめ」(川北亮司文・国松エリカ絵/童心社)、「だいこんだいすき」(玉城和美絵・文/ケイエスティープロダクション)、「わたしのだいこん」(飯野まき作/福音館書店)などがあります。



「だいこんさん おふろに はいる」

岡田 よしたか 作・絵 PHP研究所



～どんなおはなし?～

今日はだいこんの兄弟たちが料理になる日です。おいしく料理してもらう前に、お風呂に入ってきれいにします。体を洗ってゆぶねで歌っていると、「わしもいれてー」と大きなぶりがやってきました。さあ、どうなるのでしょうか?

いろいろあるよ! だいこん



あおくびだいこん
青首大根

お店でよく売られている大根の種類です。葉に近い部分(首)が緑色になっているのが特徴です。



もりぐちだいこん
守口大根

大阪府守口市周辺で生まれた大根です。長さは1m以上、直径3cm前後です。



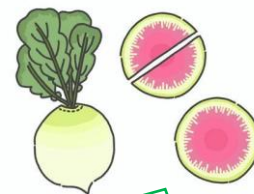
くろだいこん
黒大根

その名の通り、皮が黒色の大根です。中身は白色です。ヨーロッパでよく食べられています。



しょうごんだいこん
聖護院大根

京都市の聖護院地域で栽培される丸い大根です。苦みが少ないのが特徴です。



こうしんだいこん
紅芯大根

皮は白色ですが、中身は赤色の大根です。形はかぶのように丸みがあります。あまくてみずみずしいので、サラダにピッタリです。