

今日の給食ニュース

令和8年2月10日

今日のメニュー

ごはん、大根のそぼろ煮、マヨネーズサラダ、ココア豆、牛乳



<年中児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生よい)

今日は「大根のそぼろ煮」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

大根の旬の時期はいつでしょうか？

- ①夏
- ②秋
- ③冬

正解は③の冬でした。大根は12月頃～2月頃が旬の時期です。旬の大根は、甘みと水分がしっかりあり、実が引きしまっています。繊維がやわらかいため、味がしみ込みやすいだけでなく、煮くずれもしにくいので、煮物やみそ汁に入れても美味しいです。

また、大根は冬に種を植えて、春に獲れる「春大根」もあります。春大根は冬大根より辛みがあるのが特徴です。

今日は大根をたっぷり使った煮物にしました。

美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をさせていただきます。