

え とうきょうやさい おおくらだいこん
おでんには…江戸東京野菜の「大蔵大根」!

きょう きゅうしょく はい だいこん おおくらだいこん しゅるい
今日の給食のおでんに入っている大根は「大蔵大根」という種類です。

いま ねん まえ とうきょうと すぎなみく せたがやく そだ
今から50年くらい前まで東京都の杉並区や世田谷区でたくさん育てられて

いました。さき ふと なが あじ よ だいこん
先まで太く・長く・味が良く、おでんにはもってこいの大根です。



いま びょうき つよ そだ あおくびだいこん ひろ おおくらだいこん そだ のうか
今は病気に強く育てやすい「青首大根」が広まり、大蔵大根を育てる農家
すく が少なくなりました。みなさんに東京生まれの大蔵大根を食べてほしいと思い、
とうきょうとはちおうじし とうきょうげんきのうじょう ねが とよすにししやうがっこう
東京都八王子市にある東京元気農場にお願いして、豊洲西小学校のため
なつ に夏にタネをまいてもらいました。そして、今日のおでんになりました。



茶飯
大蔵大根入りおでん
青菜とじゃこのごま酢和え
みかん
牛乳