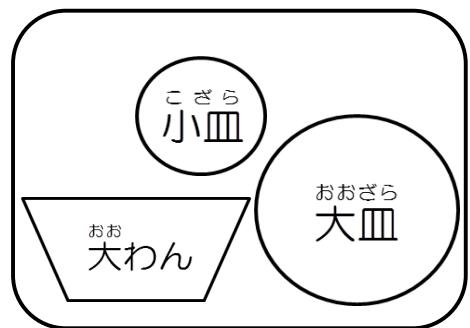


# ★ 食の豆知識～さくらの学び舎～

しょっき 食器	きょう 今日の献立	はいせん 配膳器具
おお 大わん	だいこんなめし 大根菜飯	せたがやくさんおおくらだいこん 世田谷区産大蔵大根の葉
おおざら 大皿	おおくらだいこん 大蔵大根のおでん	せたがやくさん 世田谷区産 おおくらだいこん 大蔵大根
こざら 小皿	おおくらだいこん 大蔵大根とツナのサラダ	
おほんの上 うえ	くだもの 果物(みかん)	てぶくろ 手袋

## <食器の置き方>



今日は世田谷区の伝統野菜である大蔵大根を使った  
 「せたがやそだち給食」です。葉付きの大蔵大根をたくさん届けて  
 もらったので、葉っぱはごはんに、根の部分はおでんとサラダに使い、  
 大蔵大根を丸ごと楽しめる、大根づくしの献立にしました。

自分たちの暮らす世田谷区でとれた貴重な大根です。  
 しっかり味わって、たくさん食べてください。

りっぱ 大いに  
立派な大根です！

本物の大蔵大根を各階のサンプルケースのところに  
 飾っています。大蔵大根の特徴を観察してみましょう。



ごうけい 合計100kgの大蔵大根が届きました。  
 おおくらだいこん とど  
 11本をサラダに、19本をおでんに  
 つか  
 使いました。

