

今月の食育目標

良い食べ方について知り、  
食事の準備やあと片付けをきちんとしよう！

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, Energy/Calories, and Notes. Includes a special notice for May 6th (Saturday) regarding a school holiday and summer weather.

材料の都合により変更する場合があります。

5月 テーマ献立「座間の味 郷土料理を知ろう」 ～切干大根の煮物～

切干大根は、秋の終わりから冬にかけて収穫した大根を細切りにし乾燥したものです。昔は、お店で買うのではなく、家の軒下で天日干しして「切干大根」をつくっている家庭が多かったようです。座間市の農家さんも「切干大根」を手作りしていました。その切干大根で煮物をつくり、常備菜として、毎日の食卓に登場していたので、「切干大根の煮物」は、座間市で昔から食べられている郷土料理の一つと言えます。味わって食べてくださいね。

※献立表は、東原小学校のホームページでも閲覧可能です。

《今月使用予定の座間産の農産物》

- こまつな きゃべつ
だいこん じゃがいも
ほうれんそう たまねぎ
だいず
じゃがいも

