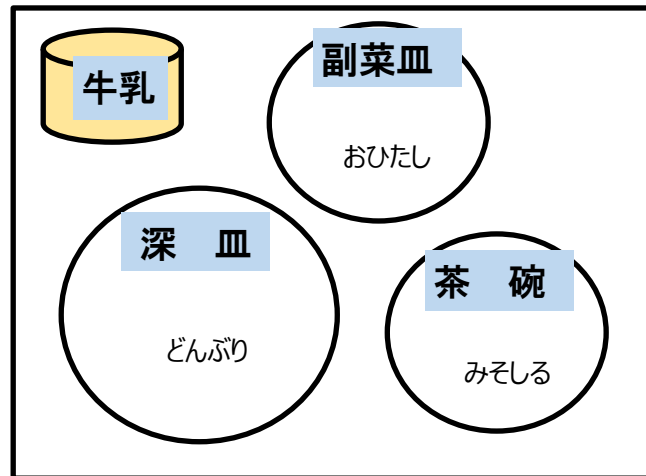


きゅうしょくつうしん

5月18日(水)
にく
肉みそどんぶり
だいこんのみそ汁^{しる}
おひたし
ぎゅうにゅう
牛乳



きょう
今日は、だいこんのお話しをします。

だいこんは、キャベツやブロッコリーと同じ野菜^{おな やさい}のなかまでです。

ヨーロッパの地中海沿岸^{ちゅうかいえんがん}が原産地^{げんさんち}で、古代エジプト^{こだい}や古代ローマ^{こだい}などでも食べられており、中国^{ちゅうごく}・朝鮮^{ちょうせん}をへて縄文時代^{じょうもんじだい}か弥生時代^{やよいじだい}のはじめに日本^{にほん}に伝えられました。

江戸時代^{えどじだい}にはそば^{ひろ}が広まったため、薬味^{やくみ}としての辛み^{から}だいこんがさかんに栽培^{さいばい}され、品種改良^{ひんしゅかいりょう}もすすみました。だいこんは、煮物^{にもつ}や漬物^{つけもの}など日本人^{にほんじん}の生活^{せいかつ}にはかかせない野菜^{やさい}になりました。

