

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

おひたし

ぎゅうにゅう
牛乳



副菜皿

おひたし

深皿

どんぶり

茶碗

みそ汁

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のなかまです。

ヨーロッパの地中海沿岸が原産地で、古代エジプトや古代ローマなどでも食べられており、中国・朝鮮をへて縄文時代か弥生時代のはじめに日本に伝えられました。

江戸時代にはそばが広まったため、薬味としての辛みだいこんがさかんに栽培され、品種改良もすすみました。だいこんは、煮物や漬物など日本人の生活にはかかせない野菜になりました。

