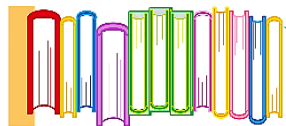


おはなし給食

きゅうしょく



つき かい ほん なか どうじょう りょうり
月に1回、本の中に登場する料理を
きゅうしょく ていきょう
給食で提供します。

「とことこ だいこん りょうりたび」より



がつ か きん ぶたにく だいこん にも の
12月4日(金) 豚肉と大根の煮物

だいこん おかし た やさい ひと にほん
大根は昔から食べられてきた野菜の一つで日本では
ひ み こ かつやく やよいじだい た
卑弥呼が活躍していた弥生時代から食べられてきたとされて
います。また大根はたくさんの種類がある野菜の一つです。
だいこん しゅるい やさい ひと
世界最大級の大きさである「桜島大根」は重さが 30 kg を超
えるものがあつたり、世界最長の長さを持つ「守口大根」は
メートル こ
1.8mを超えるものもあつたりします。

だいこん ほん だいこん くすみ まさゆき さく え
大根がでてくる本は、「大根はエライ(久住 昌之 作・絵/
ふくいんかんしよてん
福音館書店)」「にらめっこ だいこん」(わび みよ作・絵/ひか
りのくに)「タコとだいこん」(伊佐 久美 作/講談社)「だい
こんどのおかし」(わたなべせつこ さく ふたまた えいごろう え
しゅつぱん
出版)などがあります。



「トコトコだいこんりょうりたび」

よしたか ゆみこ 作・絵

えほんじゅくしゅつぱん
絵本塾出版



～どんなおはなし?～

「このだいこん あしがあるぞ。せっかく おおきく そだったのに、
これじゃ うりものにならないよ」と農家のおじさんが言いました。

「あしがあるなら あるいていだけさ」と、だいこんは農家のおじ
さんたちに見送られ、料理される旅にでます。

だいこんは 頭の先から足の先までおいしく料理してもらえる
料理人に出会えるのでしょうか…

おでんの大根 ～和食の技術～



長時間、おだしの中で炊かれた大根。煮崩れることなく、芯まで味をしみこませる
際に、よりおいしくする和食ならではのひと手間があります。

そんなおもてなしの和食の技術を紹介します。

【面取り: 形が煮崩れないように】

輪切りにした大根の切り口を少し落とすことで、煮ている際にぶつかり合って崩れ
ることを防ぎます。



赤い線の部分を落とします。

【隠し包丁: 味がよく染み込むように】

輪切りにした大根の片面に十字に切り込みをいれます。味の染み込みを良くしま
す。また提供する際は隠し包丁を入れた面を見せないようにすることで、見た目もき
れいに仕上がります。



赤い線の部分に
切り込みを入れます。