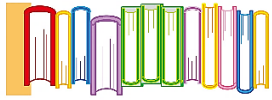


# おはなし給食

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。

2/16(金) ぶり大根

ぶり大根は ぶりと大根を一緒に煮た富山県の郷土料理です。ぶりは成長するにつれて、名前が変わるので「出世魚」とよばれています。関西地方では「つばす」、「はまち」、「めじろ」、「ぶり」という順番で名前が変わります。

ぶりとぶりの味がしみた大根を味わってくださいね。



大根が出てくる本は、「どっかんだいこん」(いわさゆうこ作/童心社)、「大根はエライ」(久住昌之文・絵/福音館書店)、「かいわれぎむらいとだいこんひめ」(川北亮司文・国松エリカ絵/童心社)、「だいこんだいすき」(玉城和美絵・文/ケイエスティープロダクション)、「わたしのだいこん」(飯野まき作/福音館書店)などがあります。



## 「だいこんさん おふろにはいる」

おかだ さく え けんきゅうしょ  
岡田 よしたか 作・絵 PHP研究所



### ～どんなおはなし?～

今日はだいこんの兄弟たちが料理になる日です。おいしく料理してもらう前に、お風呂に入ってきれいにします。体を洗ってゆぶねで歌っていると、「わしもいれてー」と大きなぶりがやってきました。さあ、どうなるのでしょうか?

### いろいろあるよ! だいこん



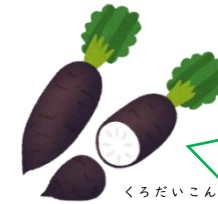
あおくびだいこん  
青首大根

お店でよく売られている大根の種類です。葉に近い部分(首)が緑色になっているのが特徴です。



もりぐちだいこん  
守口大根

大阪府守口市周辺で生まれた大根です。長さは1m以上、直径3cm前後です。



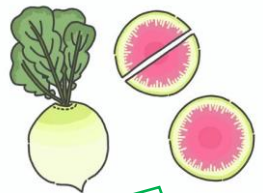
くろだいこん  
黒大根

その名の通り、皮が黒色の大根です。中身は白色です。ヨーロッパでよく食べられています。



しょうごいんだいこん  
聖護院大根

京都市の聖護院地域で栽培される丸い大根です。苦みが少ないのが特徴です。



こうしんだいこん  
紅芯大根

皮は白色ですが、中身は赤色の大根です。形はかぶのように丸みがあります。あまくてみずみずしいので、サラダにピッタリです。