

きょうのこんだて

6がつ27にち

ぶたどん

かぼちゃのてんぷら

だいこんのゆずあえ



きょうのポイント

だいこん

大根を分類すると、ヨーロッパ大根、中国大根、日本大根の3種類に大きく分けることができます。春の七草である「すずしろ」は大根のことです。昔から日本人の食卓にはなくてはならない野菜でした。大根は緑色の葉の部分もいろいろな料理で食べられてきました。漬物や炒め物、煮物などとてもおいしいので、みなさんもぜひ食べてみてくださいね。

具(おかず)をごはんに
かけて豚丼にして
食べてもおいしいよ♪



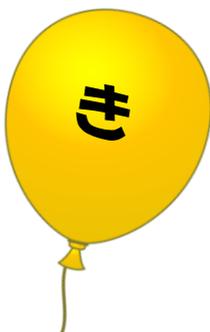
6がつ27にち きょうのたべもの



こんぶ



ぶたにく



あぶら



さとう



ごはん



かたくりこ



たまねぎ



ゆず



あおねぎ



ごぼう



だいこん



れんこん



しいたけ



にんじん

