きょうのこんだて

6がつ23にち

ぶたどん さといもふらい 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。



