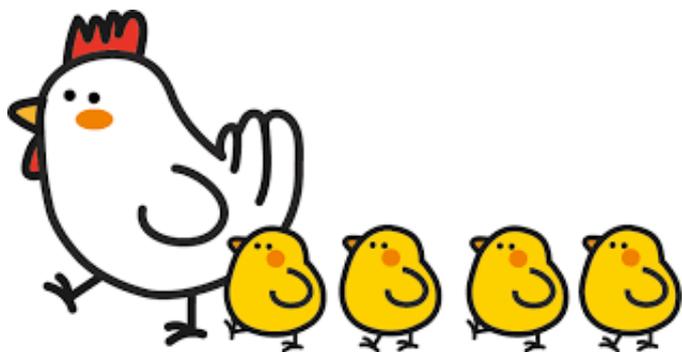


今日の給食は ワカメご飯 鶏肉のみそ焼き カブとキュウリの即席漬け 春雨汁 牛乳です。



聖護院カブ

カブは一年中お店で売っている野菜ですが、旬は5月ごろと冬場です。葉の部分にはカルシウムや鉄分が含まれ白い根の部分にはビタミンCが豊富に含まれています。聖護院カブという大きなカブは、根の周りが20cm以上、重さは1.5kgにもなります。



今日のクイズ

日本でニワトリが広く食べられるようになったのはいつの時代でしょうか。

1. 古墳時代
2. 江戸時代
3. 昭和時代

答えは2番です。

古墳時代からニワトリは卵を取る目的で飼われていましたが、広く肉を食べるようになったのは江戸時代からと言われています。