

11月18日(月)

- ・ごはん
- ・ぶた肉と大根の煮付け
- ・ごま和え
- ・牛乳



だいこんにはたくさんの種類があります。根っこの長さ、太さなどの形がいろいろだったり、皮の色も白以外に赤、緑、紫、黄、黒などがあります。日本ではほとんどが白い品種で、すすしろ(清白)ともよばれています。日本では青首だいこんと呼ばれる辛みが少なく、甘みが強い種類が多く作られていて、全国の作付面積の98%を占めています。