

# 今月の献立紹介



ごはん

牛乳

すいとん

鯛のから揚げ

🌟 緋のかぶなます 🌟

## 緋のかぶなます

- ※ 分量は給食で提供する小学生中学年4人分の量です。
- ※ 材料は学校給食用にアレンジしています。

材 料	分量（4人分）	作 り 方
○ 緋のかぶ漬け	40 g	① 緋のかぶ漬けとだいこんは、せん切りにする。
○ だいこん	140 g（約3 cm）	② 緋のかぶ漬けは、からいりして冷ます。
A {	上白糖	③ だいこんは、さっとゆでて冷ます。
	食塩	④ ②と③を合わせて、Aの調味料であえる。
	酢	
	ゆず果汁	

## 緋のかぶなます

愛媛県の伝統野菜、緋色のかぶの漬物で、ダイダイ酢の香りと甘酸っぱい味わいが広がる風味は、深みのある上品な仕上がりです。鮮やかな緋色は、かぶに含まれる色素のアントシアニンが酢に反応して発色します。

おせち料理に欠かせない食材のひとつで、各家庭で漬けられてきました。かぶの緋色が鮮やかにできた年は、良い一年になる、という言い伝えがあり、今も縁起ものとして愛されています。

給食では、緋のかぶと大根を合わせて『緋のかぶなます』として提供しています。