



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

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。