食育だより 5月28日号

千葉のめぐみでまんてん笑顔

給食でよく出る「かぶ」についてのお話

なぜ給食で「かぶ」が出るの？

千葉県はかぶの生産量が日本一です。千葉県内では柏、東庄、松戸の順となっています。
柏市では、おいしい「かぶ」がたくさんとれることから、地元でとれた新鮮なものを給食で使っています。

柏市で生産される多くは「小かぶ」といわれる少し小さいサイズのかぶで，小かぶは皮が柔らかいため，皮ごと調理することもできます。

葉は茎がまっすぐ伸びていて，みずみずしく緑が鮮やかなもの

根は丸くてハリ・ツヤがあり，重みがあってヒビのはいっていないもの