

12月3日（木）の五目なますには、石薬師分校の畑で育てた大根を使用しま

す。聖護院大根という変わった大根も入っています。

しょうごいんだいこん

### <聖護院大根とは…>

しょうごいんだいこん きょうと でんとうやさい  
聖護院大根は、京都の伝統野菜です。

しょうごいんだいこん いちばん とくちょう まる かたち  
聖護院大根の一番の特徴は、丸い形をしています。

（スーパーなどでよく見かける青首大根は、細長い形をしていますね。）

やわらかいの<sup>に</sup>煮くずれしにくいので、煮物<sup>にものむ</sup>に向いています。

また、<sup>あま</sup>甘みがあって<sup>から</sup>辛みは<sup>すく</sup>少ないので、サラダなどにして<sup>なま</sup>生で<sup>た</sup>食べてもおいしいです。

しゅうかく だいこん しゅるい だいこん つか  
収穫された大根です。2種類の大根を使います。

しょうごいんだいこん まる かたち  
聖護院大根は丸い形！

