

原宿外苑ワンダフル給食プロジェクト第4弾 報告

原宿外苑桜島大根「桜島大根とベーコンのスープ」

原宿外苑で育てたものを原宿外苑でいただく。究極の「地産地消」である「原宿外苑ワンダフル給食」。

最終の第4弾は、本年度初めて挑戦した「桜島大根」。

なかなか東京では栽培が難しいと言われておりますが・・・水はけのよい大型麻袋を使って挑戦してみました。2株の桜島大根を栽培して、目標は2株の合計で10kgだったのですが・・・3.4kgと1.6kgで合計5kgの成果でした。(悔しくて・・・。次年度、さらに試行錯誤してリベンジしたいと思います。)



今回の給食では10kgの桜島大根が必要ということでしたので・・・2月まで採らずに育てていた原宿外苑大根2022の特大サイズ3本を収穫して給食室に納入しました。なんと大根3本で10kg超え・・・びっくりのサイズです。

ということで今回の給食のメニューは「桜島大根とベーコンのスープ」ではなく「大根と桜島大根の入ったベーコンのスープ」に変更です。すみません。私の責任です。猛省しております。次年度、再度挑戦させてください!!!

桜島大根は、肉質が緻密で繊維質が少なく、煮込んだときに出汁がしみやすく、箸で切りやすい柔らかいのに煮崩れしにくいという特徴があります。また、辛味がなく、ほんのりと甘味があります。とのこと・・・次年度は、「原宿外苑桜島大根」100%のワンダフル給食を目指します。



大きくカットされたものが原宿外苑桜島大根とのことでした

さすが・・・桜島大根は柔らかく、ほんのり甘みがあります

