



今日の給食



- 牛乳
- たけのこご飯
- さわらの西京焼き
- 青菜のおかか和え
- とろとろ卵のすまし汁

春が旬のたけのこを使ってたけのこご飯をつくりました。たけのこは、どの部分をお食べているか知っていますか？・・・答えは茎（くき）です。土の下から出てきた若い竹の茎（くき）をお食べます。今日は、やや大きめにカットしているので、たけのこの味、食感、香りをぜひ楽しんでくださいね。