

五中三二給食通信

令和6年 4月 25日 NO.12

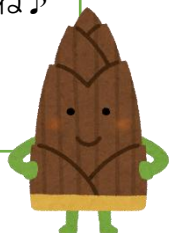


今日の給食は「新たけのこごはん」です。今回は「たけのこ」についてです。

たけのこは3~5月が旬の春野菜の1つです。水煮にされたものは1年中手に入りますが、生のたけのこは今の時期しか味わうことができません。成長が早く、一旬^{いちじゅん}（10日ほど）で竹になることから竹かんむりで旬で「筍^{しゅん たけのこ}」という漢字を書きます。

給食ではいつもは水煮のものを使っていますが、今日は生のたけのこを使っています。生のたけのこはアクが強いため、米ぬかと赤とうがらしを使って給食室でアク抜きをしました。たけのこの香りと味を楽しみながらいただきます♪

たけのこごはんは
どうでしたか？
ありったけのコメントを教えてね♪
あと、ありったけ、のこさず
食べてね



たけのこ下茹で中...
26kgのたけのこを使いました

参考に盛り付けてね♪

《今日の献立》

新たけのこごはん

青菜のおろしポン酢和え

豚汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 昆布 油揚げ 豚小間肉 豆腐 みそ さば節	米 砂糖 油 こんにゃく ごま油	たけのこ 赤とうがらし にんじん 小松菜 白菜 もやし えのきたけ 大根 レモン 長ねぎ