

五中ミニ給食通信

令和6年 4月 25日 NO.12



今日の給食は「新たけのごはん」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（10日ほど）で竹になることから竹かんむりで旬で「筍」という漢字を書きます。

給食ではいつも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しょう♪

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、ありったけのごさす食べてね



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	米	たけのこ
昆布	砂糖	赤とうがらし
油揚げ	油	にんじん
豚小間肉	こんにゃく	小松菜 白菜
豆腐	ごま油	もやし えのきたけ
みそ		大根 レモン
さば節		長ねぎ