

# 4月

# 給食室通信



## 〈今日のメニュー〉

たけのこごはん

小魚（めひかり）の唐揚げ 2尾

豚汁、牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

- 米：ナナミ
- 米粒麦：はくばく
- じゃがいも：鹿児島
- 油揚げ：清水豆腐店
- めひかり：茨城
- 豚バラ肉：千葉
- 生揚げ：清水豆腐店
- 赤みそ・白みそ：国産
- 新たけのこ：愛媛
- 人参：徳島
- 生姜：高知
- 長ねぎ：千葉
- 大根：千葉
- ごぼう：青森
- 小松菜：茨城
- 牛乳：コーシン乳業



春を代表する旬の野菜「筍」

「旬」とは、その食べ物が一番多くとれて栄養があり、おいしい時期のことを言います。

〈ばくばくクイズ〉 「たけのこ」は、芽が出てから何日くらいまで食べることができるでしょうか？

- ① 10日
- ② 20日
- ③ 30日



（答え）①10日

「筍（たけのこ）」は、漢字で書くと「竹かんむりに旬」と書きます。たけのこはとても成長が早く、食べられるのは芽が出てから10日くらいまでで、それを過ぎると「竹」に変わってしまいます

旬のたけのこが入った「たけのこごはん」をぜひ味わってくださいね！

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！