

4月17日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！

鮭のあけぼの焼き

牛乳

たけのこごはん

かきたま汁

食材名

産地名

さけ

北海道

とりにく

宮崎

ぶたにく

埼玉・群馬

たまご

群馬

にんじん

徳島

たけのこ

熊本

しめじ

長野

こねぎ

佐賀

はくさい

茨城

ながねぎ

千葉

えのきたけ

長野

こまつな

東京

今日の給食は旬の「たけのこごはん」に「鮭のあけぼの焼き」と「かきたま汁」の和食メニューです。

『たけのこ』は春の食べ物として有名ですが、実はその種類によっては5～6月の初夏に旬を迎えるものもあり、意外にも俳句の世界で『たけのこ』は**夏の季語**になるのだそうです!?

また、『たけのこ』はイネ科の植物であり、種類は約70種類ほどあるようですが、食用とされているのはほんの数種類で、食べている国も日本や中国、タイなどのアジア地域が大半を占めているそうです。

ちなみに、今日の「たけのこごはん」に使用しているのは“孟宗竹”と呼ばれ、日本で一番よく食べられている品種です。

今日は味も見た目も春をイメージした旬の献立なので、春を感じながらよく味わい、たくさん食べてくださいね😊