

お皿の位置に注意しよう!



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉
とりにく	宮崎
しょうが	高知
にんじん	徳島
たまねぎ	北海道
新たけのこ	熊本
だいこん	千葉
さやえんどう	鹿児島
やまといも	千葉
キャベツ	愛知
かぶ	千葉
えのきたけ	長野
ながねぎ	千葉
ミニトマト	静岡
ひじき	韓国

今日の給食は、春の味覚「たけのこごはん」です。「たけのこ」は、4~5月が旬の食べのもです。

たけのこの種類は約70種類あるそうですが、日本や中国などアジアでしか食べられず、世界ではめずらしい食べものだそうです。日本でよく見かける「たけのこ」は、孟宗竹(もうそうちく)という品種で、低カロリー&高タンパクで、ビタミンやミネラル、食物せんいも豊富なヘルシー食材です。

たけのこは水煮として1年中売っていますが、旬のこの季節に食べられるたけのこは『新たけのこ』と呼ばれ甘くてやわらかく、香りもよい、今だけの味なのです!今日は、よく味わって食べてみてくださいね♪