

平成 29 年 4 月 21 日 (金)

中央学校給食センター

【献立名】 菜めし 牛乳 鶏肉の照り焼き 小松菜のごまドレッシングあえ  
たけのこの土佐煮 ㊤さくらもち



【ひと口メモ】

## 旬の「たけのこ」について知ろう

(食事と文化)

「たけのこ」は、漢字で書くと、竹かんむりに旬と書きます。これは、たけのこは、芽が出てから10日間くらいが食べられる期間で、それを過ぎると竹になるという意味から、できた漢字なのだそうです。小学校2年生では、国語で「たけのこ ぐん」という、力強い詩をお勉強しましたね。

たけのこは、一年中、料理に使われますが、春が旬の食べ物です。香川県内の「たけのこ」の産地は、まんのう町や三豊市などです。今日は、香川県でとれた、たけのこを使っています。食物せんいが多く、サクサクとした歯ごたえがあり、腸の働きをよくしてくれます。たけのこの歯ごたえを楽しみながら、残さず食べましょう。



平成 29 年 4 月 21 日 (金) 第二学校給食センター

【献立名】

チキンカレーライス 牛乳 カミカミサラダ キウイフルーツ



【ひと口メモ】

マナーを守って食べよう！

食事マナーには、おはしや食器の正しい持ち方や使い方、食器を置く位置、正しい姿勢、食事での会話など気をつけることがたくさんあります。

では、なぜマナーを守らなければならないのか、考えてみましょう。たとえば、一緒に食事をしている人が食事中にふさわしくない話をしたり、口の中の食べ物を飛ばしながら話しかけたりしてきたら、みなさんはどのように思いますか？きっと、いやな気持ちや残念な気持ちになりますね。もし、逆の立場だったら、相手をいやな気持ちにさせていることになります。

食事マナーを守ることは、いっしょに食事をする人を思いやることにつながります。みんながたのしい給食の時間を過ごせるように、マナーよく食べましょう。



平成29年 4月 21日(金)

飯山学校給食センター

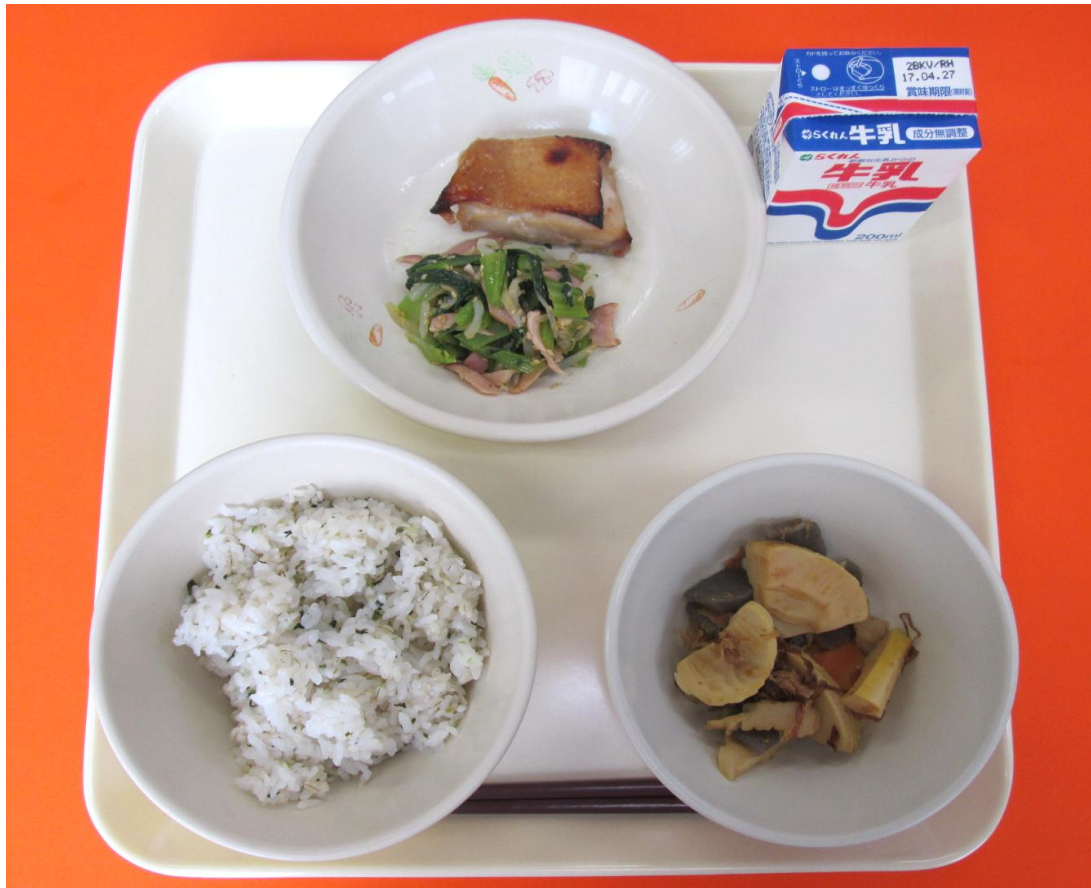
【献立名】

菜めし 牛乳 鶏肉の照り焼き

小松菜のごまドレッシングあえ たけのこの土佐煮

《今日の丸亀産の食材》

小松菜・チンゲンサイ



【ひとロメモ】

## 春が旬の「たけのこ」

たけのこは、とても成長が早いので、食べられるのは芽が出てから10日くらいまでだそうです。それを過ぎると固くなり、竹になってしまいます。たけのこは、掘りだしてすぐに茹でておかないと、おいしくなくなってしまいます。この時期にとれたものを水煮にしたり、缶詰にしたりして長く保存できるようにしています。

生のたけのこは、今しか食べられない、ぜいたくな旬の味を、今日はこんにゃくや野菜、白てんぷらと一緒に土佐煮にしています。

