

令和3年 5月12日(水)

中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 鮭の薬味ソースかけ
切干大根のごま和え 若竹汁



【ひと口メモ】

たけのこについて知ろう

(食事と文化)

「雨後のたけのこ」という言葉を聞いたことはありますか？

たけのこはもともとは成長が早いのですが、雨が降った後はさらに早くなります。1日に1m以上伸びることもあるそうです。

普通、植物が成長するところは、先端の一か所なのですが、竹は先端とそれぞれの節にたくさんあってそれらがいっせいに働き、下の節からぐんぐん伸びていくのです。

今日は香川県でとれたたけのこを使っています。ぐんぐん成長したたけのこの栄養をおいしくいただきましょう。"

令和3年 5月 12日(水) 第二学校給食センター

(献立名) 山菜おこわ 牛乳 さわらの香味焼き キャベツのおかかあえ
ふしめん汁



【ひとロメモ】

山菜を味わおう

(食文化)

新緑の季節になると、野山にはたくさんの山菜が顔を出します。

一番に春を告げるのが、「ふきのとう」です。畑やあぜ道に顔を出すのが「つくし」、そして山には「ぜんまい」や「わらび」「たけのこ」「たらの芽」など、春には自然に生えている山菜がいっぱいあります。みなさんは野山を歩いてこれらの山菜をみつけたことはありますか。

今日の給食には、「たけのこ」と「わらび」を使った山菜おこわが登場しています。自然の恵みに感謝し、今が旬の山菜をあじわって食べましょう。

令和3年 5月 12日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さけの薬味ソースかけ
切干大根のごまあえ 若竹汁

《今日の丸亀産の食材》

米 小松菜 キャベツ
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひとロメモ】

若竹汁について

(食事と文化)

今日のめあては「若竹汁について知ろう」です。

今日の給食のお汁ですが、どうして若竹汁というのでしょうか？

答えは、わかめとたけのこが入ったお汁だからです。わかめは乾燥や塩漬けにして保存できることから一年中食べることができます。また、たけのこも、収穫して水煮にすれば一年中楽しむことができる食材です。

そんなわかめと、たけのこですが、両方とも今の時期が1年で一番おいしい旬の時期です。春にとれる柔らかいわかめとたけのこを使って、出汁のきいた上品なすまし汁をいただくことは、四季を感じることができる私たち日本人にとっての楽しみの一つですね。

旬の恵みをゆっくり味わっていただきましょう。