

4月 21日 (火) 今日の盛り付け

大皿：五目たまご焼き
豚肉と揚げじゃがいもの
炒め煮

大碗：たけのこごはん

小碗：大根と白菜の
ごま豆乳みそ汁

トレイ：牛乳
清見オレンジ



【ひとくちメモ】 今日の給食は和食です。



たけのこ

たけのこは、竹が地中に埋まっているまだ柔らかいうちの竹の芽のことをいいます。たけのこは成長が早く、食べられる旬の期間がとても短いです。地表に出て伸びているものは固くなってしまってもう食べることができません。たけのこの食べごろは地中から頭が出ているか出ていないかくらいのタイミングだそうです。

孟宗竹・・・たけのこ（竹）の種類は、なんと国内でも約600種類、世界では約1200種類にも及ぶと言われていています。その中でも食用のたけのことして代表的なものが、孟宗竹という大型種です。孟宗竹は日本の自生種ではなく、江戸時代に中国から導入された品種で、日本では九州を中心に四国や関西地方で多く生産されています。このたけのこは肉厚で柔らかく、えぐみも少なく、ほのかな甘みがあるのが特徴です。市場にもっとも多く出回っている一般的なたけのことして知られます。

今日のたけのこごはんのたけのこも、この孟宗竹を使っています。今回は生たけのこでつくっているので風味の違いを味わってみましょう。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^♪