



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年4月28日

今日の給食は、たけのこごはん、牛乳、鯖の西京みそがけ、いそか和えです。

たけのこの旬は、3月から4月頃です。たけのこは、竹の若い芽です。あっという間に硬い竹に成長してしまうため、土から芽が出てすぐに収穫する必要があります。今日は、たけのこをたっぷり使用し、たけのこごはんを炊きました。

また、今日の魚は“鯖”という魚です。漢字で書くと、魚へんに春と書きます。鯖は、春になると漁獲量が多くなることから、春の訪れを知らせてくれる魚としてこの漢字になったという説があります。

今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。



たけのこごはん

たけのこ 12 kgを短冊切りにします



ごはんとお具を混ぜます



いそか和え

野菜を味つけし、
のいをまぜて作ります

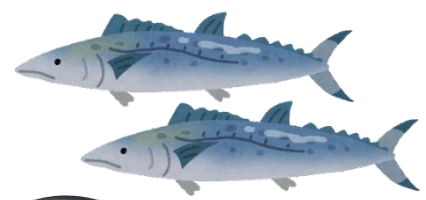


鯖の西京みそがけ

さわらに粉をまぶします



揚げてから数え、みそだれをかけます



みそだれ