

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

4月27日(木)

きょうのもりつけ

かつお に
鰹のあずま煮

たけのごはん

たまじる
きのこのかき玉汁



きゅうにゅう
牛乳

ちよつとメモ

きょう はなし がつ がつ
今日は“たけのごはん”のお話です。4月から5月に
かけて、たけのこの“旬”にあたります。漢字では竹かん
むりに旬と書いて“筍”と読みます。たけのこは生え出し
て10日間くらいがおいしく食べられる期間です。『たけの
このように元気にすくすくと伸びるように』、また『竹の節の
ように節度のある生活ができるように』という願いが込めら
れてこの時期に作られるのが“たけのごはん”です。給食
でもみなさんの成長を願ってこの時期に取り入れています。
す。今日もきれいに食べきましょう！

きょう じ ば のうさんぶつ かず だいこん つづきいさおのうえん そう
今日の地場農産物 和ファームより大根、都築 勲 農園よりほうれん草、
たかだのうえん なましいたけ
高田農園より生椎茸です。