

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  
っ  
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。