

きゅうしょくしつからのおしらせ

令和6年

4月26日(金)

きょうのもりつけ

かつおに
鰹のあずま煮

たけのこごはん

わかめ汁



きゅうにゅう
牛乳

ちよっぴ
メモ

きょう 今日(きょう)は “たけのこごはん” のお話(はなし)です。4月(がつ)から5月(がつ)にかけて、たけのこの “旬(しゅん)” にあたり(あた)ります。漢字(かんじ)では竹(たけ)かむりに旬(しゅん)と書いて “筍(か)” と読み(よ)みます。たけのこは生(は)え出して10日(とうかかん)間(かん)くらいがおいしく食(た)べられる期(き)間(かん)です。『たけのこのように元(げん)き(き)にすくすくと伸(の)びるように』、また『竹(たけ)の節(ふし)のように節(せつ)ど(ど)のある生(せい)か(か)つ(つ)生活(せいかつ)ができるように』という願(ねが)いが込(こ)められてこの時(じ)期(き)に作(つく)られるのが “たけのこごはん” です。給(きゅう)食(じょく)でもみ(せい)ち(ち)ょう(やう)な(な)成長(ねが)を願(ねが)ってこの時(じ)期(き)に取(と)り入(い)れています。旬(しゅん)の味(あじ)を味(あじ)わい、今日(きょう)もき(た)れい(い)に食(た)べき(り)ましよう！

きょう 今日(きょう)の地(じ)場(ば)農(のう)産(さん)物(ぶつ) なかののうえん 中(な)野(の)農(のう)園(えん)より小(こ)松(まつ)菜(な)です。