

今日の給食

4月25日 木曜日

たけのご飯 魚の野菜あんかけ
麩とわかめの汁物 牛乳

『たけのこ』は、春になり地表の温度が10度くらいになると、土の中からニョキニョキと顔を出し始めます。まさに、春が旬の野菜です。たけのこは、1日に1メートル以上も伸びることがあるそうです。独特のえぐみがあるので、米ぬかなどで下茹でをして、あくを抜きます。

たけのご飯のたけのこは、下処理をしてから、硬さによってきりかたを変えてあります。シャキシャキの旬のたけのこを味わって食べてください。



みんなで協力して準備しましょう!!

◎今月の給食目標◎

「協力して、給食の準備と後片付けをしよう」