



きゅうしょくじつ  
給食室だより

令和6年4月30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。あつ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 15kgを短冊切りにします



ごはんと具をまぜます

いそか和え



野菜を味つけし、のりをまぜます

鯖の西京みそがけ



さわらに粉をまぶします



みそだれ



油で揚げて、みそだれをかけます

