

# 5月17日(木)

## たけのこ



たけのこは、4月から5月が旬の野菜です。たけのこの芽が地面からあらわれる前に、土が盛り上がり、地面が割れるのをめやすに掘り出します。

今日の給食では、たけのことわかめを煮た「わかたけ煮」です。たけのこを使った代表的な料理の1つです。

きょうのこんだて

あかうおのしょうゆだれかけ  
みそしる  
わかたけに  
ごはん  
ぎゅうにゅう

き	(おもにエネルギーのもとになる) さとう、ごはん
あか	(おもにからだをつくる) あかうお、ぶたにく、うすあげ あかもぞ、しろみそ、なまわかめ だしこんぶ、けずりぶし ぎゅうにゅう
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ、たまねぎ、にんじん もやし、あおねぎ たけのこ(かん)

クイズ11 わかめはゆでると緑色になりますが、もとは何色をしているでしょうか。

① 赤色 ② 茶色 ③ むらさき色

### 一口メモ

○今日の副菜は「わかたけに」です。わかめとたけのこをたき合させた煮もので、わかめの「わか」とたけのこの「たけ」から「わかたけに」と名づけられました。5月の春から初夏を感じるこんだてです。

たけのこは、モウソウチクの若い茎の部分です。

モウソウチクは、日本の竹のなかで最も大きく、高さ10～15メートルと大きくなります。

たけのこは、芽が地面にあらわれる前、土がもり上がり、地面がわれるのを目安にして掘りとっています。



給食の  
たけのこ



今週は「生活振り返り週間」です。



今日のわかめは、採れたわ  
かめをその日のうちに、急  
速凍結した、冷凍の生わか  
めです。適度な歯ごたえを  
感じることができます。

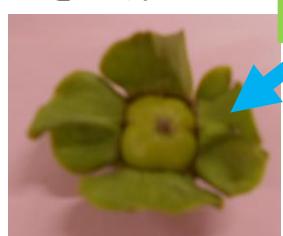
○きのう2年生の子が、「これ落ちてたけどなあに。」と持ってきてくれた

のが、右の写真です。みなさん何かわかりますか。

これは、かきです。小さいかきの実の写真です。

給食室の近くの木にかきの木がありますので、また、

見てみてください。



かきのがく



キャベツ	愛知県	にんじん	徳島県	生わかめ(冷)	岩手県
たまねぎ	佐賀県	青ねぎ	徳島県	たけのこ(缶)	愛媛県

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：②