

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 あかみそ、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のでしょうか。
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わせた煮もので、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、地面が割れるのを目安にして掘りとしています。



給食のたけのこ



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。
給食室の近くの本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