

らんちたいむ

令和5年4月21日

こんげつ

今月のめあて

はいぜん しかた かたづ かた おぼ

配膳の仕方と片付け方を覚えよう

きょう きゅうしょく

今日の給食



奥武蔵小竹林のたけのこ

ぎゅうにゅう

牛乳 たけのこごはん いかのかりん揚げ

とんじる

豚汁 清見オレンジ (1人: 2こ)

きょう

今日はたけのこごはんです。たけのこはその名の通り「竹」の「子ども」

です。春になり地面から芽を出したたけのこは1日に数10センチも伸び

ることがあるそうです。そのまま成長すると七夕の頃には短冊に願

を書いて飾る立派な竹になります。水煮のたけのこは一年中あります

が生きたけのこは今しか食べられない貴重な味です。今日のたけのこ

はんも生のたけのこを使って作りました。今、奥武蔵小の竹林にもた

けのこが生えています。来週の水曜日は奥武蔵小で採れたたけのこを

使う予定です。