

令和7年5月7日(水)

## 今日の給食



- たけのこ<sup>はん</sup>飯 すこ<sup>すこ</sup> おお<sup>おお</sup> 少し多め
- 鰹<sup>かつお</sup>のごまみそ<sup>あ</sup>和え つめおたま<sup>はい</sup>1杯
- 磯<sup>いそ</sup>和え のり<sup>ま</sup>・たれ<sup>ま</sup>混ぜる トング<sup>おお</sup>多めに1つまみ
- 水菜<sup>みずな</sup>のすまし<sup>じる</sup>汁 ま<sup>ま</sup> 混ぜながら、すく<sup>すく</sup> 少なめ<sup>はい</sup>1杯
- 牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>

### 配膳図



### たけのこについて

たけのこは、竹の地下茎から新しく伸びた若い芽のことで、たけのこは成長がとても早く、1日に70cmも伸びると言われています。土から頭を出し、10日程度で立派な竹になるそうです。独特の香りや歯触りのよさが特徴で、春を感じさせる味わいです。今日は、油揚げと煮てご飯に混ぜました。よく噛んで美味しくいただきます。