

ビジュアル献立

4

月

19

日 (金曜日)

しょうきぐ 使用器具

- たけのこごはん しゃもじ ぶかざら
- さかな さいきょうや 魚の西京焼き トング こざら
- かきたま汁 おたま しるわん
- キャロットゼリー てぶくろ

はいぜんず めやすりょう 配膳図・目安量

ひとくちメモ

『たけのこ』は、^{たけ}竹の^め芽の^{ぶぶん}部分で、^{はる}春の^{みかく}味覚を
代表する^{だいひょう}食材です。『たけのこ』を^{かんじ}漢字で表すと竹
の^{しゅん}旬（^{たけのこ}筍）と書きます。食べ^かごろである^た旬が10
日間^{かかん}ほどで^お終わってしまいますから^おだそうです。そんなに
成長^{せいちょう}が^{はや}早いにも^{かか}関わらず、竹の^{たけ}寿命は^{じゅみょう}100年^{ねんいじょう}以上
とも^い言われています。

