令和6年4月17日の給食

筍（たけのこ）

旬

きょうは、旬のたけのこで、たけのこごはんを作りました。とれたばかりの旬のたけのこをたっぷり使ってあります。

旬の味覚で春を味わってみてください。

☺ 八王子産にんじん、長ねぎ使用

旬

筍（たけのこ）

たけのこは、春を代表する食べ物です。

春、竹の芽が土の中から少し頭を出したところを掘りおこします。

たけのこは成長がとても早く、「旬」の期間が短い食べ物です。

「旬」とは時間の単位でいう”10日間”のことで、上旬、中旬、下旬といったように月を区切るときに使われています。

たけのこは、地上に芽を出してから10日間くらいで「竹」に生長することから、「筍」という漢字になったと言われています。

たけのこは、すくすくと生長する様子から、元気さと健やかさの象徴とも言われています。皆さんが進学・進級を迎える季節にぴったりの食材ですね。