

令和7年4月15日の給食



# たけのこ

旬

たけのこは、春を代表する食べ物です。  
きょうは、旬のたけのこと、鶏肉、油揚げを  
一緒に煮て、たけのこごはんを作りました。  
旬のたけのこで春を味わってください。



★ 野菜の彩り和え

☺ 八王子産小松菜使用

★ 牛乳

★★ さばのおろしソース

☺ 八王子産大根使用

たけのこの  
主な産地は、  
福岡、鹿児島、  
熊本、京都。

★★ たけのこごはん

★ かぶのみそ汁

☺ 八王子産かぶ、長ねぎ使用

一府三県で70%を  
とめています。



たけのこは成長がとても早く、芽を出してから10日目(一旬)くらいで竹に成長するため、竹冠に旬と書いて「筍」という漢字になったと言われていいます。



たけのこは、竹の地下茎から出てくるので、竹の子どもという意味で「竹の子」とも書きます。



たけのこは、すくすくと成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。

中学生のみなさんにぴったりの食材ですね。

