

# 給食紹介

令和 6年 5月 2日(木)

## たけのこごはん 牛乳 かつおの竜田フライ 鶏つみれ汁 かしわ餅

『端午の節句』といえば・・・『かしわもち』が思い浮かびます。『かしわもち』に使われるかしわの葉、新しい芽がでなければ古い葉が落ちないため、子どもの成長を願い、家系が絶えないという縁起をかついで、端午の節句に食べられるようになりました。よき日本の文化ですね。給食では、行事食・伝統食など日本の文化や食文化をお伝えしています。



5月5日“端午の節句”の行事食です。

### 旬の食材“たけのこ”

今日は、旬の食材を使ったメニューです。

旬の“たけのこ”と鶏ひき肉、油揚げをかつおからとただしと砂糖・しょうゆ・みりん・酒で煮て具をつくりました。愛情もプラスしてごはんに入れて『たけのこごはん』のできあがり！！

たけのこは成長が早く、天に向かってまっすぐに、すくすく伸びることから縁起物とされ、喜ばれてきました。ちょっぴり贅沢な気分ですね。

『たけのこごはん』は、この時期に1年に1度の期間限定メニューです。

たけのこごはんは、かつおから、鶏のつみれ汁は、こんぶ・かつおからじっくりととただしからつくりました。天然だしの“旨み”の効いた我が国が誇る“和食”を味わってください。

～ 明日からのGWも元気に過ごしましょう ～