

4 月 19 日 (月)

はる み かく あじ きゅうしょく
春の味覚を味わおう給食

しおこんぶあえ

モロのからあげ

むぎいごはん

とさに

きょうの給食メモ

あさ
朝どいたけのこ...

わかやまのうじょう
若山農場より15kgの掘りたての
なま たけのこ とど
生の筍が届きました。

いま じ き しゅうかく ねん
今の時期しか収穫できないので、年
にすうかい きゅうしょく あつか
数回しか給食で扱うことができない
きちょう しよくざい
貴重な食材です！



おお かま こめ い たけのこ じ かん ゆ あらねつ
大きな釜に、米ぬかを入れてから筍を1時間茹で、そのまま粗熱が
と 取るまで冷まし、かわ こめ いっしょ ぶん ゆ
皮をむいてから米と一緒に20分茹でることで、
たけのこ とくゆう にが と
筍の特有の苦みを取ることができます。4時間ほどで仕上げなければ
ならない きゅうしょく したちょうり じゅうよう と たけのこ あじ
給食では、下調理がとても重要です。採れたての筍は、味・
かお しょっかん ちが はる み かく と さ に まんきつ
香り・食感が違います。春の味覚を、土佐煮で、満喫しました。