

4^{がつ}月 19^{にち}日（火）の^かこんだて 【ふるさと^{こんだて}献立】

たけのこごはん さわらの^き木の^め芽みそかけ

はくさい^に白菜のごま煮 わかたけ^{じる}汁 りゅう^にゆう

ひとくち 一口メモ

きょうの^{きゅうしょく}給食は^{わたし}私たちが住んでいる^す乙訓地域の「ふるさと^{こんだて}献立」の日です。

^{わたし}私たちの学校（^{がっこう}向日が丘支援学校）がある^{むこう}乙訓地域は^{おかし えんがっこう}やわらかくておいしい^{おとくにちいき}たけのこの^{おとくにちいき}産地として有名です。^ひ陽のあたる丘が多く、^{おか おお みず}水はけもよいので^{さいばい}たけのこ栽培にぴったりなのだそうです。^{きゅうしょく}給食では^{りょうり}料理する^{ぜんじつ}前日に^{じもと}地元の^{とど}たけのこが届きます。

すぐに^{かわ}皮をむいて^{よう こま}ゆがきます。たけのこはん用に^き細かく切り、

たけのこの^{さき}先の^{わかたけ}やわらかいところは^{つか}若竹汁に^{つか}使います。

（クラス配布用 一口メモから）

