

4月 18日（火）のこんだて 【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^{はくさい}のごま煮^に 若竹汁^{わかたけじる} りゅうにゅう

ひとくち 一口メモ

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

私^{わたし}たちの学校（向日が丘支援学校）がある乙訓地域はやわらかくておいしいたけのこ^{おとくにちいき}の産地^{さんち}として有名です。陽のあたる丘が多く、水はけもよいのでたけのこ栽培にぴったり^{さいばい}なのだそうです。給食^{きゅうしょく}では料理する前日^{りょうり}に地元のたけのこ^{ぜんじつ}が届きます^{じもと}。

すぐに皮^{かわ}をむいてゆがきます。たけのこごはん^{よう}用に細かく切り、たけのこの先^{こま}のやわらかい^きところは若竹汁^{わかたけじる}に^{つか}使います。（クラス配布用 一口メモから）

