

4月 18日（木）のこんだて 【ふるさと^{こんだて}献立】

たけのこごはん さわらの木^きの芽^めみそかけ

白菜^{はくさい}のごま煮^に 若竹汁^{わかたけじる} ギゅうにゅう

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^{おとくにちいき}の「ふるさと^{こんだて}献立」の日です。

私^{わたし}たちの学校^{がっこう}（向日が丘支援学校^{むこうおかしえんがっこう}）がある乙訓地域^{おとくにちいき}はやわらかくておいしいたけのこの産地^{さんち}として有名^{ゆうめい}です。陽^ひのあたる丘^{おか}が多く、水^{みづ}はけもよいのでたけのこ栽培^{さいばい}にぴったりなのだそうです。給食^{きゅうしょく}では、地元^{じもと}のたけのこを農家^{のうか}さんから届^{とど}けてもらい、学校^{がっこう}で皮^{かわ}をむいてゆがきます。たけのこごはん^{ようこま}用に細^きかく切り、たけのこの先^{さき}のやわらかいところは若竹汁^{わかたけじる}に使^{つか}います。

