

# 今日の給食

令和6年 4月 22日(月)



## <こんだて名>

- たけのごはん
- 小魚のカレー揚げ
- おかかあえ
- かきたま汁
- 清見オレンジ
- 牛乳

## <一口メモ>

たけのこは、大きくなるのが早く、土の上に芽が出てから10日ほどで竹になります。たけのこは4～5月が旬(おいしい時期)です。掘ってすぐはやわらかく、よく噛むとほのかな甘みもあります。採りたてのたけのこを煮てごはんに入れました。この時期にしか味わえないので、よく味わって食べてほしいです。

## 今日の食材の産地

食 材 名	産 地	食 材 名	産 地
たまねぎ	北海道	こまつな	茨城県
にんじん	徳島県	清見オレンジ	愛媛県
たけのこ	静岡県	小いわし	千葉県
きゃべつ	神奈川県	たまご	青森県
もやし	栃木県	かつお節	鹿児島県
えのきたけ	新潟県	米	茨城県
しょうが	高知県		