

4月28日(金)の給食



810kcal

献立

肉味噌 そばろ丼	米 豚ミンチ 玉ねぎ なす 油 味噌 濃口しょうゆ 酒 みりん 砂糖 豆板醬
クリーム パスタ	ハーフスパゲティ 白菜 しめじ ベーコン 有塩バター 薄力粉 牛乳 コンソメ顆粒 塩・こしょう
おかか和え	小松菜 もやし にんじん かつおぶし 薄口しょうゆ 砂糖
若竹汁	たけのこ わかめ 和風だし 薄口しょうゆ 塩
りんごゼリー	りんごジュース アガー 砂糖 水



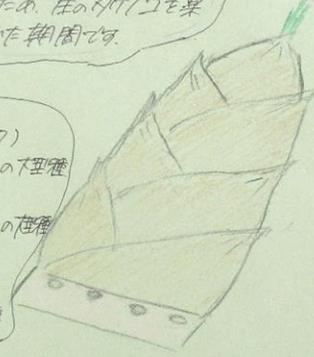
タケノコ

タケノコの旬は？ 4月～5月
食べ頃は？
地表に露み出る前に掘り出す。
鮮度が命の食材で、生で食べる
ことができるのも掘りたてだけ。

タケノコは春になると竹の地下茎
から出る若芽。日本や中国などの
温帯から亜熱帯に産するものは食用
として利用されている。成長が早く、た
く竹にたどり着いたあ、生のタケノコを食
しめるのは掘りたてが旬です。

タケノコの種類

- 孟宗竹(モウソウタケ)
直径18cm、高さ22cmの大型種
- 淡竹(ハクフ)
直径3~10cm、高さ15cmの中型種
- 真竹(マダケ)
直径15cm、高さ20cmの
特に京都に多い品種



全国のタケノコ生産量

- 1位 福岡 12,383t
- 2位 鹿児島 6,924t
- 3位 熊本 3,729t
- 4位 京都 2,713t
- 5位 神岡 1,539t

タケノコに皮がある理由は？

リスシロキツネなどの動物に
食べられないように、表皮のこを穿る
ため。

何日くらいで竹にたどり着く？

地表に出たタケノコは、成長過程で
皮が一枚ずつ自然にはがれ落ちる。
"表皮"としてこの竹にたどり着くまでの
皮が落ちるまで、30日ほどかかる。

タケノコの表皮の成分は？

タケノコが地表に出て日に当たる
ほどになると、竹にたどり着くまでに
食物繊維を作り始め、同時に
表皮を作り出します。その表皮の成分
量は、日に増していき、表皮は左右
に伸びます。また、表皮のほとんどは成分
のほとんどは繊維質です。