4月 山城町の特産物「たけのこ」

14日（木）
『わかたけじる』
20日（水）
『たけのこごはん』

たけのこは、名前の通り、竹の子ども。春（3～5月）にとれる たけのこ は京都の伝統野菜のひとつです。京都府のなかでも、南に位置する山城地域は たけのこ の名産地です。給食では、山城町でとれた たけのこ を使用します。前日の朝早くに掘った掘りたての たけのこ は新鮮で、おいしいです。

掘りたてのたけのこ

かわ　をむくと・・・

出てきたこの部分を食べます

たけのこの約半分は皮で、むくと、きれいな白いたけのこが出てきます。たけのこは土にかくれた茎の部分を食べています。たけのこは、食物繊維が豊富で、おなかをきれいにそうじしてくれます。

山城町でとれた たけのこの多くは 市場に出され、やおやさんなどに売られます。

市場には、毎日100けん以上の農家の方が、たけのこを持ってこられるそうです。

たなくらの たけのこ市場

せりの様子

市場に並べられた たけのこの山

4月の給食目標 「みんなで仲良く食べよう」