

たけのこ

きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター



つち ほ だ あと
土から掘り出した後

しんせん
新鮮なうちにゆでると

おいしいです。



いちにち
一日に

せんち
70センチも

のびます。

竹
+
旬
=
筍

たけのこは、漢字で「筍」と

書きます。「旬」とは10日の意味。

芽生えて10日以上たつと硬くて、

食べられなくなります。「旬の内の

竹」という意味で「筍」という漢字

が当てられたそうです。

がつ きゅうしょく
5月の給食には

たけのこがたくさん

つか
使われていますよ。



たけのこごはん



箸竹汁