

# たけのこ

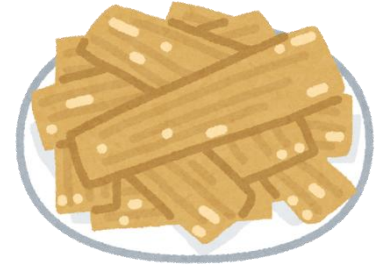


令和 8 年 5 月 12 日  
北空知圏学校給食センター

たけのこは竹の地下茎から伸びた芽で、食用としているのは皮に包まれた若芽の部分です。10日ほどで成長し、竹になることから、筍という漢字になったといわれています。

ラーメンの具として欠かせない「メンマ」も実はたけのこです。たけのこは、和食に欠かせない食材で、「古事記」にも記されているほど古くから食べられていたそうです。

4月から5月半ばにかけて、たけのこがお店で出回る、今が旬の食材です。



12日のたけのこのおかか煮、13日の塩ラーメン(メンマ)が給食でたけのこが使われているメニューです。

