

\*しょくいくメモは、<sup>にっちょう</sup>日直さんが<sup>よ</sup>読んだり、<sup>きょうしつ</sup>教室には<sup>たり</sup>ったりしてね\*

# 4月8日のしょくいくメモ

## 🔥🔥🔥 『たけのこ』のおはなし 🔥🔥🔥

### 『たけのこ』って？

なまえのとおり、<sup>たけ</sup>竹の<sup>こ</sup>子ども、

<sup>わか</sup>若い<sup>たけ</sup>竹の<sup>め</sup>芽です。

<sup>たけ</sup>竹の<sup>め</sup>芽が<sup>つち</sup>土のなかから<sup>あたま</sup>頭を出した<sup>だ</sup>ところを<sup>ほ</sup>掘りおこします。



### はる<sup>はる</sup> しゅん<sup>しゅん</sup> 春が旬です！

たけのこは、<sup>ほ</sup>掘りおこさずにそのまま<sup>せいちょう</sup>成長させると、りっぱな「<sup>たけ</sup>竹」になります。10日ほどで「<sup>たけ</sup>竹」

になるくらい<sup>せいちょう</sup>成長がはやいそうです。

そのため、<sup>はる</sup>春のみ<sup>あいだ</sup>じかい間だけが<sup>しゅん</sup>旬なのです。

<sup>しゅん</sup>旬とは、<sup>た</sup>食べ物<sup>もの</sup>がたくさんとれて、いちばんおいしく、<sup>えいよう</sup>栄養がある<sup>じき</sup>時期のことです。



<sup>きょう</sup>今日の<sup>きゅうしょく</sup>給食では

**たけのこごはん を食べます！**

<sup>とうきょうとむさしむらやまし</sup>東京都武蔵村山市

**でとれたたけのこです！**

**しっかり<sup>た</sup>食べましょう！**