キラリンピッカの食育掲示物

旬のたけのこを味わおう

5月8日の給食には、地場産のたけのこを使った「たけのこのすまし汁」が登場する予定です。
たけのこをどのように調理しているのか、調理場での様子をのぞいてみましょう！

～たけのこって、どうやって調理しているの？～

たけのこは毎年、
市内の東福寺野などで
収穫されています。多いときは
２００ｋｇ近く収穫される年もあります。

調理場に届いたたけのこは、
１本１本洗って、どろを落とします。

さらに３回洗って、きれいにします。

余分な皮をむき、
切れ込みを入れ
ていきます。

大きな釜で１時間ほど茹でて冷まし、
あくを抜きます。

皮をむいてきれいに洗い、
食べやすい大きさに
切っていきます。

だし汁に入れて、他の具材を入れたり
味付けをしたりして・・・

すまし汁の完成！

令和7年5月　滑川市学校給食共同調理場