

給食室の様子

マコモタケはあまり身近な野菜ではありませんが地域の特産にしようとする動きが全国的にあり、飯能市でも生産している方がいます。そこで毎年学校給食で使用していて、今回のマコモタケは阿須地区の「阿須マコモの会」の方が生産したマコモタケです。マコモタケはほんのり甘くタケノコのような食感で炒め物や煮物に向いています。また、1年生の生活科学習として、マコモタケの皮むき体験をしています。

外側の皮と緑色の部分をはがし取り、3回洗ってからカットします。



完成 五目野菜の辛煮

