



ふるさとくまさんデー12月号



まいつき にち しょくいく ひ
毎月19日は「食育の日」です。

こんだて

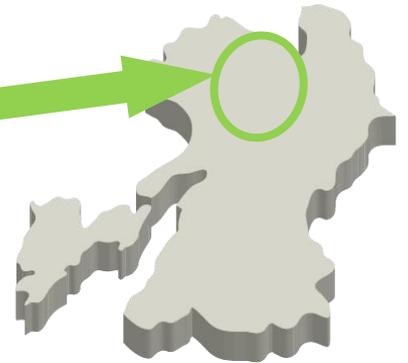
むぎ ぎゅうにゅう たけみつこうなべ
麦ごはん 牛乳 武光公鍋

ヤーコン入りきんぴら ミニトマト

こんげつ
今月のふるさとくまさんデーは、

「**菊池地区**」の特産品・郷土料理を
取り入れています。

きくちちく
菊池地区は
このあたりです。



たけみつこうなべ 武光公鍋

いま ねん まえ たたか いくさなべ
今から650年ほど前、戦いのときに『戦鍋』と
して食べられていたものです。菊池一族の第15代
とうしゅ きくちたけみつ かも ゆみ い きょうぎ はじ かも
当主 菊池武光が鴨を弓で射る競技を始め、その鴨を
つか なべりょうり つく たけみつこうなべ なまえ
使って鍋料理を作ったので『武光公鍋』という名前に
なりました。

※給食では鴨の代わりに豚肉を使います。



きくちたけみつ
【菊池武光】
げんざい きくちじんじゅ みまも
現在の菊池神社を見守るように
たけみつこう どうぞう た
武光公の銅像が建っています。

ヤーコン

きくち きんち
菊池はヤーコンの産地として
ゆうめい
有名です。ヤーコンはキク科の根菜で、見た目は
さつまいもに似ています。

なし しょっかん あま
梨のようなシャキシャキとした食感と甘みが
とくちょう なま
特徴です。生でサラダにしてもよく、きんぴら
などの炒め物にしてもおいしく食べることができます。



さつまいもにソックリ!