



# ふるさとくまさんデー1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。

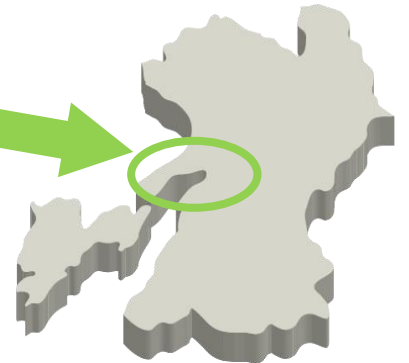
## こんだて

めし ぎゅうにゅう しらたまじる  
びりん飯 牛乳 白玉汁

れんこんつくね こまつな  
れんこんつくね 小松菜とキャベツのごまあえ

こんげつ  
今月のふるさとくまさんデーは、  
『**宇城地区**』の特産品・郷土料理を  
と取り入れています。

うきちく  
宇城地区は  
このあたりです。



## めし びりん飯

う き し み す み ま ち と ば せ じ ま つ た き ょ う と り ょ う り し ゚ じ ん り ょ う り に く と う ぷ つ か  
宇城市三角町戸馳島に伝わる郷土料理です。精進料理で、肉のかわりに豆腐を使  
つ た 混 ぜ ご は ん で す 。 と う ぷ を 油 で い た め る と き の 音 が 、 「 び り ん 、 び り ん ・ ・ ・ 」  
と聞こえることからついた名前です。

た も の ほ う ぷ で は な か っ た じ だ い か く か て い し ゚ ざ い  
食べ物が豊富ではなかった時代、各家庭から食  
材 を 持 ち 寄 っ て つ く ら れ て お り 、 昔 の 人 の 知 恵 が 隠 れ て  
い ます 。 し ゚ じ ん り ょ う り に く さ か な る い は い  
精進料理なので肉や魚類は入りませんが、  
ふう み ゆ た あ じ き ょ う と り ょ う り  
風味豊かな味わいがある郷土料理です。



## しらたまこ 白玉粉

し ら た ま こ こ め み す ひ た み す  
白玉粉はもち米を水に浸してからすりつぶし、水にさらした  
あ と だ っ す い か ん ぞ う  
後、脱水・乾燥させたものです。だんごや和菓子の材 料 に 広 く  
も ち お が わ ま ち ち か こ め や つ し ょ う へ い や ひ か  
用いられています。小川町は近くに米どころの八代平野を控え、きれいな地下水が  
ほ う ぷ わ で し ら た ま こ つ く さ い て き じ ゚ じ ょ う け ん  
豊富に湧き出ており、白玉粉を作るのに最適な条件がそろっています。

\* 給食では、すまし汁に白玉餅を入れた『白玉汁』を作ります。