



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

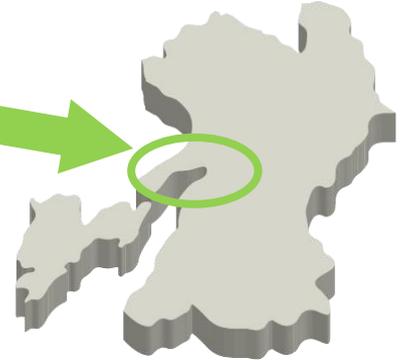
めし ぎゅうにゅう しらたまじる
びりん飯 牛乳 白玉汁

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、

うきちく とくさんひん きょうどりょうり
『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しま つた きょうどりょうり しょうじんりょうり にく とうふ 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
った混ぜごはんです。豆腐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。

たものほうふ じだい かくかてい しょくざい
食べ物が豊富ではなかった時代、各家庭から食材
を持ち寄って作られており、昔の人の知恵が隠れて
います。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 きょうどりょうり
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 ごめ みず ひた みず
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 かんそう
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 やつしろへいや 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
ほうふ わ で しらたまこ つく さいてき 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。

きゅうしょく じる しらたまもち い しらたまじる つく
＊給食では、すまし汁に白玉餅を入れた『白玉汁』を作ります。