

# 毎月...ふるさとごはん

がつ きくち ちいき

## 12月は「菊池地域」

きくちちいき きくちし こうしし おおつまちおよ きくようまち  
 菊池地域は菊池市、合志市、大津町及び菊陽町  
 の2市2町からなり、北東部は阿蘇地域、西部は  
 やまがし なんぶ くまもとし かみましきちいき せつ  
 山鹿市、南部は熊本市・上益城地域に接していま  
 す。北に八方ヶ岳、東には鞍岳、そして阿蘇  
 がいりんざん わ で みす なが きくちけいこく  
 外輪山のふもとに湧き出る水が流れる菊池渓谷  
 では、新緑と紅葉が織りなす四季折々の自然を  
 たの 楽しむことができます。その菊池渓谷から流れ出  
 る菊池川の流域には豊かな水田地帯が広がり、  
 ぜんこくてき たか ひょうか う  
 全国的にもおいしい、と高い評価を受けている  
 「菊池米」が栽培されています。

12月19日(火)

の献立は...

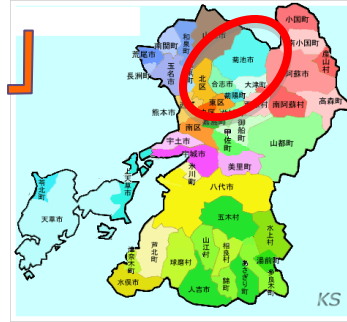


あかまい  
赤米ごはん  
ぎゅうにゅう  
牛乳  
たけみつこうなべ  
武光公鍋

にんじんサラダ

小) ももゼリー

中) 焼きいも



きくち ちいき た もの  
菊池地域のおいしい食べ物



いちご



しいたけ



にんじん



すいでんごぼう

## あか まい 赤米



あかまい こだまい むかし いね  
 赤米は、古代米(昔の稲がもっていた  
 とくちょう のこ こめ ひと せきはん き  
 特徴が残った米)の一つです。赤飯の起  
 げん い ひんしゅかい  
 源とも言われています。少しずつ品種改  
 りよう され、ほそん た いた いま  
 良され、保存がしやすく食べやすい今の  
 はくまい  
 白米になったそうです。

はくまい くら ほうふ  
 白米に比べミネラル・ビタミンが豊富  
 で、白米に少し混ぜて炊くと、ほんのり  
 あか はん  
 赤いご飯になります。



## たけ みつ こう なべ 武光公鍋

「武光公」とは、今から約六五〇年ほど前の  
 南北朝時代の武将、第一五代当主菊池武光のこ  
 とです。後醍醐天皇の御子である懐良親王を征西  
 將軍に迎え、南朝方として室町幕府と戦い、  
 一時は九州を平定するなど活躍しました。  
 武光公なべとは、南北朝時代の菊池地方にお  
 いて、戦鍋として食べられていたという鍋料理  
 です。武光公が鴨を弓で射る競技を始め、その鴨  
 を使って鍋を作ったので「武光公鍋」という名前  
 になりました。給食では鴨肉の代わりに、とり  
 肉を使っています。

## からいも

イメージキャラクター からいもくん



おおつまち  
 大津町のからいも(さつまいも)は熊本県の生産量  
 ナンバー1です。阿蘇山の噴火の影響でできた黒土が  
 からいもの生産に適しているようです。収穫し専用の  
 ちようそうこ ついじゆく あま  
 貯蔵庫で追熟し、甘さとおいしさをとじこめた、甘み  
 ゆた  
 豊かなからいもです!

## かんじ か からいもを漢字で書くと?

- ① 辛芋
- ② 空芋
- ③ 唐芋

答え③ 1600年頃、中国(唐)から伝わった芋という意味から唐芋と呼ばれるようになったそうです。