

食育の日...ふるさとまはる

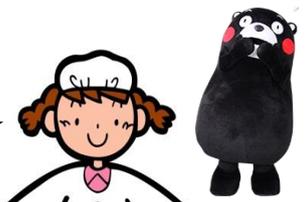
が つ やまが ちいき

4月 は 「山鹿地域」

やまがちいき やまがし かもとまち かおうまち きっかまち
 山鹿地域は、山鹿市・鹿本町・鹿央町・菊鹿町、
 かほくまち し ちょう がっぺい あたら やまがし たんじょう
 鹿北町の1市4町が合併し、新しい山鹿市が誕生
 しました。山鹿市は熊本県の北部に位置し、清流・
 きくちがわ なが れきし こだいしせき まち
 菊池川が流れる歴史ある温泉と古代史跡の街です。
 くに じゅうようぶんかざい やちよざ やまがとうろう
 また、国の重要文化財である八千代座や、山鹿灯籠
 まつりなどが有名です。



こんだて
 献立は...



たけのごはん
 だんご汁
 しおこんぶ ぞくせきづけ
 塩昆布の即席漬
 ぎゅうにゅう
 牛乳

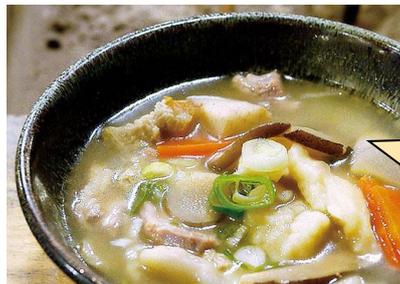
※中学生には、一食いりこがつきます。

たけのこ



かほく ちいき けんない ゆうめい せいざんち
 鹿北地域は県内でも有名なたけのこの生産地
 で3月~4月に出荷のピークを迎えます。甘みが
 あり、柔らかさの中にもシャキッとした歯ざわり
 があります。鹿北町にはたけのこ料理を提供す
 るお店がたくさんあるそうです。生のものだけ
 なく、水煮や乾燥させたものなどの加工品もあ
 り、一年中おいしいたけのこを味わうことが
 できます。

さいか 菜果なます



お姫さんだんご汁



やさい くだもの だいこん やさい
 野菜と果物を大根おろしであえるので、野菜
 の「菜」と果物の「果」で『菜果なます』と言
 います。鹿北地域の荒平地区に伝えられたもので、
 お祭りなどの行事にはよく作られています。り
 んごや大根などを豊富に使った、さっぱりとし
 た料理です。

ひめ
 なぜお姫さん
 だんご汁
 というの？



お姫さんだんご汁は、ゆでてつぶし
 たさつまいもと、小麦粉をまぜて作っ
 ただんごが入っています。ほんのり甘い
 のが特徴です。汁の中に入れる具は、
 いえ そだ やさい きせつ やさい い
 家で育てた野菜や季節の野菜を入れて
 つく 作るそうです。さつまいもがはい
 だんごが、お姫さん(お姫様)の肌よう
 に柔らかいことから、「お姫さんだんご
 汁」とよばれるようになりました。

かなとうろう 金灯籠



やまがとうろう
 山鹿灯籠は、和紙と糊だけで
 作られる立体的な構造の工芸品
 です。その中でも金灯籠は、山鹿
 灯籠まつりの時に踊り手の頭
 に乗せて踊るもので、まつりの時
 に奉納されます。

こんげつ きゅうしよく
 今月の給食では、たけのごはんを作ります！

ひめ じる ましきまち た りょうり
 お姫さんだんご汁は、益城町でもよく食べられる料理です★