

ふるさとくまさんデーとは、熊本でとれた食材や昔から地域に伝わる料理を献立にとりいれて紹介する日です。熊本のすばらしさをたくさん知ってほしいモン！

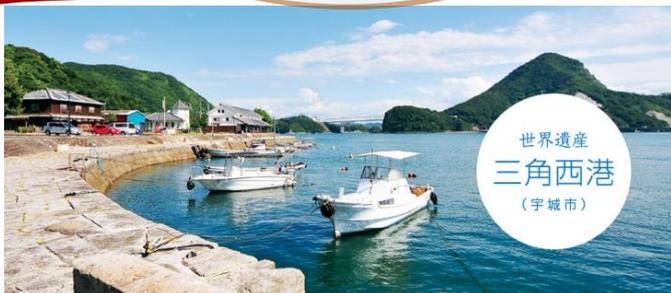


食育だより8・9月号
本渡学校
給食センター

ふるさとくまさんデー

9/16(金)
うき あじ
宇城の味

《こんだて》
牛乳 ごはん 白玉団子汁
とりの天ぷら れんこんサラダ



世界遺産
三角西港
(宇城市)

毎月19日は食育の日です。今月は宇城地域の味を紹介します。宇城市小川町は日本三大白玉粉産地として有名です。美しい水と大自然に育まれたもち米を原料として、コシのあるおいしい白玉粉が作られています。白玉団子汁は、かつおと昆布でとった出し汁に、白玉団子やちくわ・野菜などのうまみがぎゅっとつまった和風の汁物です。

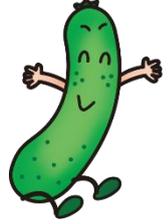
※食育の日の放送原稿としてご活用ください。

天草宝島デー



天草宝島デーは、天草でとれた食材や天草に昔から伝わる郷土料理などを献立にとりいれて紹介する日です。

8/29(月)
きゅうり



夏野菜の代表のきゅうりは、今が一番おいしい“旬”の時期です。天草では、河浦町や大矢野町を中心に、パリッとみずみずしい新鮮なきゅうりが作られています。その成長は早く、日あたりのよいところでは、花がしぼんで1週間から10日くらいで収穫できます。

さばは秋から冬にかけて脂がのっておいしくなります。数をごまかすときに「サバを読む」といいますが、これは、さばがすぐ鮮度が落ちてしまうので、漁師さんや魚屋さんが数をろくに数えず売りさばいたため使われるようになった言葉だそうです。

9/22(木)
さば

