

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

9/19(火)
うきあじ
宇城の味

《こんだて》

牛乳 ぶちまるごはん 白玉団子汁
いわしバーグ れんこんサラダ



みすみにしこう
三角西港

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。また、宇城地区ではれんこんの栽培が盛んに行われています。8月頃から収穫され、今は旬を迎えていて、シャキシャキとした食感が特徴です。

※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。

9/13(水)
かぼちゃ



かぼちゃは夏から秋にかけて収穫されます。かぼちゃは他の野菜に比べると甘くて、食べやすく、いろいろな料理に使うことができます。また、かぼちゃの皮にも栄養が豊富に含まれていて、ビタミンAや食物繊維はかぼちゃの黄色い実の部分より多く含まれています。

9/28(木)
しょうが



収穫したてのしょうがの事を「新しょうが」と言います。今回の給食では五和町御領で収穫された新しょうがを豚汁に入れています。いつものみそ汁とは、違った風味をしているので、しょうがの香りを感じながら食べてください。