

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2月号
本渡学校
給食センター

ふるさとくまさんデー

2/19(月)
くまもとし あじ
熊本市の味

《こんだて》

ぎゅうにゅう 牛乳
ぷちまるごはん タイピーエン
ぎょうざ バンバンジーサラダ



熊本城

毎月19日は食育の日です。今月は熊本市の味を紹介しします。

熊本市の中心部にそびえたつ“熊本城”は、400年以上の歴史があり、日本の歴史の中で重要な舞台となった大切なお城です。2016年4月に起きた熊本地震で大きな被害を受けましたが、これまでの多くの歴史を守るべく、今尚、復旧工事が進められています。

タイピーエンは、もともと中国の料理で、明治時代に熊本に伝わりました。春雨と野菜・肉・魚介類などたくさんの食材が入った栄養満点のスープです。

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。

16日(金)
ぽんかん



天草特産のぽんかんは、果肉が柔らかく甘みが強いのが特長です。香りがよく、袋ごと食べられますが、種のあるものもあります。12月ごろから2月末ごろにかけての寒い時期に収穫されますが、2月ごろに採れるぽんかんは、糖度が高く、よりおいしく食べられます。

天草の中でも特に有名なぽんかんの産地が下浦町です。100年以上続く、伝統的なぽんかんの栽培法を受け継ぎ、大切に育てられています。

天草大王は、主に天草地域で育てられている「地鶏」です。みなさんが普段食べている「鶏肉」よりも約2倍の時間をかけて大切に育てられているため、歯ごたえのある食感とうま味がたっぷりで、とてもおいしいです。オスは背丈90cm、体重は7kgと体が大きいのが特長です。

22日(木)
あまくさだいおう
天草大王

