

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3月号
本渡学校
給食センター

ふるさと くまさんデー

3/19(火)
阿蘇の味

《こんだて》

牛乳 ぶちまるごはん みそ団子汁
豚の生姜焼き 杏仁風プリン



毎月19日は食育の日です。今月は阿蘇の味を紹介します。阿蘇神社の楼門は九州最大の規模をほこり、「日本三大楼門」の一つともいわれています。熊本地震により被害を受けましたが、現在は復旧・再建しました。阿蘇の郷土料理として、だご汁が有名です。だご汁は小麦粉を練って伸ばした団子を野菜と一緒に煮込んだ汁物で、栄養価が高く腹持ちがいいので昔から農作業の合間に食べられてきました。阿蘇には“だご汁街道”とよばれる場所があり、だご汁が食べられる店が30店舗以上あります。

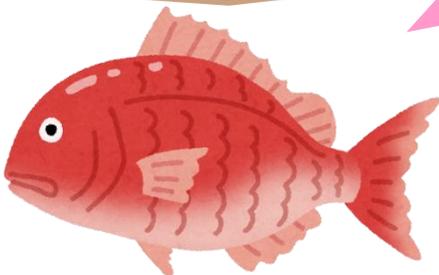
※食育の日の放送原稿としてご活用ください。

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。

3/6(水)
たい



鯛といえば名前の通りおめでたい席で食べられることが多い魚です。春の3月～6月ごろの鯛のことを「桜鯛」と呼びぶ地域もあり、この頃の鯛は脂がのって一番おいしいといわれています。今回給食では栖本町で育てられている養殖の鯛をフライにします。

3/13(水)
デコポン

デコポンは、「しらぬい」というみかんを光センサーでチェックし、糖度とクエン酸の基準をクリアしたもののだけが「デコポン」と名付けられます。今回は天草で育てられたデコポンをつかいます。

