

きゅうしょくだより

令和7年度
給食週間
合志市栄養部会

まいとし がつ か がつ にち せんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん ことし きゅうしょくしゅうかん
毎年1月24日から1月30日は全国学校給食週間です。今年の給食週間の
くまもと しょくぶんか おうえん あか し
テーマは『熊本の食文化応援～「くまもとの赤」ブランドを知ろう～』
きかん あか かんけい しょくざい つか
です。この期間は、「くまもとの赤」ブランドに関係のある食材を使った
こんだて よてい たの 献立を予定しています。お楽しみに。



「くまもとの赤」ブランドって？

くまもとけん むかし ひくに よ ゆた しそん ちけい
熊本県は昔から「火の国」と呼ばれてきました。豊かな自然や地形、
きこう い たくさん しょくさい せいさん なか
気候などを活かして、沢山のおいしい食材が生産されています。中でも
うし あか しょくさい あか
トマトやすいか、あか牛などの「赤」をまとった食材を『くまもとの赤』
ぜんこく はっしん
ブランドとして全国へ発信しています。

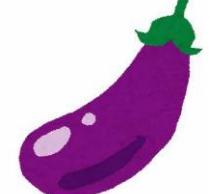
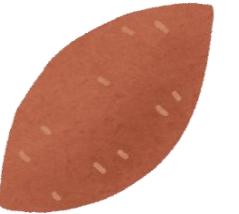
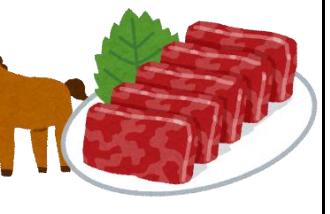
右の表に詳しく説明しているので、見てみましょう。

熊本の特産品「赤酒」

赤酒



あかざけ
赤酒
くまもとけん むかし した とく
赤酒は熊本県では昔から親しまれてきた特
さんひん けんさい おも しょうがつ
産品のひとつです。現在は、主にお正月の
おとそ した かとう きよまさ
御屠蘇として親しまれています。加藤清正
こう とよとみ け けんじょう ほそかわ け くまもと
公が豊臣家に献上したり、細川家が熊本の
おくにざけ れきし あかざけ せいしゅ
御国酒とした歴史があります。赤酒は清酒
おな つく かた とちゅう もくはい
とほとんど同じ作り方ですが、途中で木灰
い せっかっしょく
を入れることで赤褐色になります。

しいたけ	いちご	なす
		
クヌギなどの切株に、しいたけの菌を打ち込んで栽培する「原木しいたけ」は、太陽・大地・水・栄養をたくさん含んだ原木で育つため、肉厚で歯ごたえのあるしいたけになります。ビタミンDなどの栄養をたくさん含んでいます。	県内で生産されるいちごには、「ゆうべに」と「ひのしづく」があります。ゆうべには、熊本の「熊」といちごの「紅色」から名付けられ、大粒で甘味と酸味のバランスが良い特徴があります。ひのしづくは鮮やかな赤色と甘味が特徴です。	赤なすは大正時代から熊本で栽培されています。甘くて柔らかく、あくが少ないため食べやすい特徴があります。「ヒゴムラサキ」という赤なすをよりおいしくしようと改良された熊本オリジナルの品種や、大長なすという60cmほどの大きさになるなすもあります。
さつまいも	トマト	ばにく
		
熊本県では、天明6年ごろ(1786年)から菊池地域に普及していたと考えられています。当初は焼酎の原料やでん粉、アルコール用に栽培されています。今も菊池地域を中心として県内各地で生産されています。	熊本県はトマトの生産量・出荷量が全国1位です。一般的なトマトの旬は夏とされていますが、熊本県では1年中おいしいトマトが栽培されています。八代や宇城地域では、糖度が高く、甘い「塩トマト」が有名です。	熊本県は日本一の馬肉生産地です。低脂肪、低カロリーで高たんぱく、さらに鉄分やカルシウムなどのミネラルも豊富に含まれています。馬刺しにして生で食べたり、煮物や炒め物にしたり様々な料理に使われます。