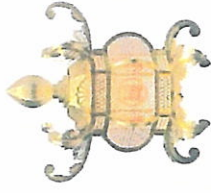


ふるさとくまさんデー



今日の献立

赤米入り山菜おこわ

牛乳

豆腐汁

じゃがたら



赤米

古代米のひとつで、ぬかが赤茶色なことから赤米と呼ばれています。赤米は昔、神様にお供えしたり、お祝いのときに使っていたので、今の赤飯のルーツとも言われています。白米よりもビタミン・ミネラル・たんぱく質が多く含まれています。

じゃがたら

じゃがたらはじゃがいもと干しダラをいっしょに煮たものでお盆に作られる料理です。

給食ではタラの干物が手に入らないので、タラとじゃがいもを油で揚げて砂糖醤油の甘辛いタシでからめました。

～山鹿地区～

山鹿地区は、熊本県の北部に位置しています。

装飾古墳館や八千代座など歴史遺跡も多く、史跡案内も行われています。

また山鹿灯籠はとくに有名で、夏には千人灯籠という紙で作った灯籠を頭上にして踊る祭りがあり、全国から多くの人たちが山鹿の地に集まります。



豆腐汁

豆腐汁は山鹿地方でお祭りやお祝い事のために作られる汁物です。特徴として、ちくわが入っていること、豆腐は三角に切って入れることがあります。

ふるさとくまさんデーって？

毎月1回、熊本県内の11地区をまわり、その地域に伝わる料理や、その気候風土から生まれた特産物を使う料理を給食にアレンジして紹介します。ふるさとくまさんデーを通してみなさんが住む熊本県のことをもっと理解し、郷土を愛する心を育ててほしいと思います。

さて今年はどうな料理が登場するでしょうか？
お楽しみに！

