

平成29年度 食育通信 みんなでミール 2月号 (文責 塚原)

南部学校給食センター



2月のふるさと元気っこメニュー

2月19日(月)

- *セルフ混ぜごはん (ごはん、混ぜごはんの具)
- *牛乳
- *やっしろ汁
- *くだもの(ばんぺいゆ)

ふるさと元気っこメニューに使用する
八代産および熊本県産の食材

- ★米、ばんぺいゆ・・・八代産
- ★牛乳、にんじん、い草そうめん、大豆・・・熊本県産

世界最大の柑橘類

ばんぺいゆ

やっしろ汁

八代市はい草の生産量が日本一です。昔から作られてきた「い草」は、畳の需要が減っている今、「い草そうめん」などの加工品を作って、その存在をPRしています。給食では「い草そうめん」を使用したすまし仕立ての汁物を、「やっしろ汁」と名付けて作ります。



その昔、植物学者の島田弥市氏(熊本県出身)によってマレー半島から台湾、そして日本へと伝えられたばんぺいゆ。八代の気候がもっとも栽培に適していたことから、今では八代の特産品になりました。平成26年12月には、八代農業高校で収穫された重さ4,859.7gのものが、世界で最も重いザボン類としてギネス記録に認定されています。



地域の食べ物について知ろう

私たちの住む八代市では、たくさんのおいしい食べ物が作られています。2月の給食には、地域の食べ物について知ってもらえるように、地域の食べ物を使った料理を多く取り入れています。これを機会に地産地消について考えてみましょう!

●地産地消とは?

「地産地消」とは「地域生産・地域消費」を省略した言葉で、「地域で作られたものを地域で食べる」という意味です。

八代でどんな農産物が採れるのかを、下の八代食べ物マップで見てください。



温暖な気候に恵まれた八代では、美味しい物が沢山採れます。他にも沢山の農産物があります。調べてみましょう!

