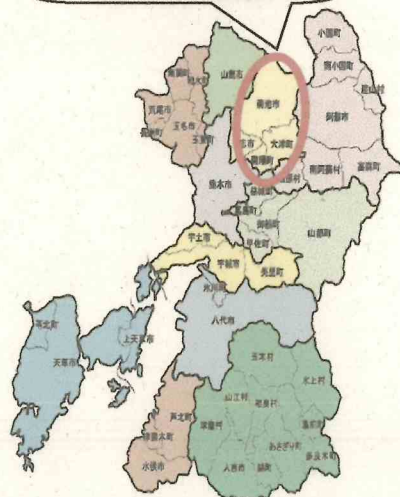


ま く ち た け み つ こ う き ば そ う
菊池武光公騎馬像

きょう こんだて
今日の献立
さつまいもごはん
ぎゅうにゅう
牛乳
せけみつこうなべ
武光公鍋
しょうが に
いわしの生姜煮
にんじんきんぴら

きくちちく くまもとけん ほくとうふ
菊池地区は熊本県の北東部に
い ち きくちし こうしし おおつまち
位置し、菊池市、合志市、大津町、
きくようまち し ちょう こうせい
菊陽町の2市2町で構成されて
います。ゆた せいぜん い
豊かな自然を生かした
のうぎよう さか いっぽう ゆそうよう き き
農業が盛んな一方、輸送用機器
はんとうたいかんれん きぎよう しゅうせき すす
や半導体関連企業の集積が進
んでいます。また、だいきぼ
大規模な
じゅうたく だんち せいび おおがた しやうぎよう
住宅団地の整備や大型商業
しせつ しんしゅつ せいかつ
施設の進出により、生活の
りべんせい こうじよう
利便性も向上しています。

きくうく
菊池地区



たけみつ こうなべ

武光公鍋



菊池地区の郷土料理「武光公鍋」。今からおよそ650年ほど前、戦いの時
 に「戦鍋」として食べられていたものです。菊池一族の第15代当主、菊池武
 光が鴨を弓で射る競技を始め、その鴨を使って鍋を作ったので「武光公鍋」と
 いう名前になりました。きょうは、豚肉で作ります。

きくち だいたけみつこう どうそう きくちこうえんない た
菊池15代武光公の銅像は、菊池公園内に建っています。

さつまいも



おおつまち だいひょう けんないいち
大津町を代表するさつまいもは、県内一の
せいさんりょう ほか おおつまち あそ かざんはいち
生産量を誇ります。大津町は阿蘇の火山灰地
のため、さつまいもの生育に適していて、様々
しゅるい つく
な種類のものが作られています。

さつまいもといえぱ^{おおつ ゆうめい}大津が有名ですが、
^{きくち ちくぜんたい さいばい}菊池地区全体で栽培されています。

煮てよし、焼いてよし、揚げてよし、蒸してよし、
てよしのさつまいもは体^{からだ}にいい栄養素^{えいようそ}がたっぷりです。皮^{かわ}のまま食^たべましょう。

にんじん



まきようまち さいばい おお
菊陽町でにんじん栽培が多くなったのは
しょうわ ねんだいこうはん ひ ちち
昭和40年代後半のことです。肥よくな土
がにんじん作りに適しています。

しょうわ ねん くに していさんち にんてい
昭和53年に”国の指定産地”に認定
いらい 「きくようじんじん めい けんない
され、以来『菊陽人參』のブランド名で県内
はもとより、全国へ向けて出荷されています
きくようじんじん がつ がつしゅつか はる
す。菊陽人參には、4月～6月出荷の春に
んじんと、11月～3月出荷の秋にんじん
があります。