



ふるさとくまさんデー

3月

今日の献立

- 焼き肉どんぶり
- 牛乳
- 切干大根サラダ
- ヨーグルト

阿蘇 (あそ)

阿蘇は、阿蘇市、小国町、南小国町、産山村、高森町、南阿蘇村、西原村がある地域です。夏は涼しく、冬はきびしい寒さの中で、おいしい農産物がたくさん作られています。



阿蘇中岳火口



くまもとあか牛

阿蘇は、くまもとあか牛の産地です。阿蘇の自然は、人々が手を加え、維持してきた環境です。あか牛は、毎日、大地を踏みしめて3~6km歩きます。そして、太陽の光をたくさんあびた牧草を40~50kg食べます。冬場は、あか牛に食べさせるために農家のみなさんが草を刈り取ります。このすべてが、阿蘇の景観や生態系を維持するために必要なことなのです。



阿蘇の景観や生態系

大自然の中で育ったあか牛は、脂肪が少なく赤身のおいしさが味わえる肉です。

きりかけ大根

きりかけ大根は、南阿蘇地域で冬の冷たい風を利用して昔から作られている干し大根です。

きりかけ大根は、独特の切り方をします。包丁を使って輪切りにする要領で細かい切れ目を入れ、裏返してさらに斜めに切れ目を加えて、長さ1メートルほどのじゃばら状にします。その後、天日干しにして干し大根にします。

給食ではきりかけ大根を手に入れることができないので、代わりに切り干し大根を使います。



ヨーグルト

阿蘇では、乳牛が多く飼育されています。阿蘇の地下水を飲み、牧草を食べて育った牛の牛乳から、ヨーグルトやチーズ、アイスクリームなどの加工品も作られています。

