

私たちが住んでいる八代地区は、海と山に囲まれた温暖な気候から、様々な農水産物がとれます。皆さんは自分たちの住んでいる近くでどんなものがあるのか知っていますか？



八代地区でとれる農作物

じゃがいも、だいこん、なす、お茶、しょうが、メロン、ほうれん草

学校給食献立表

今月の献立のねらい「八代の特産品を知ろう」

ぼんべいゆ

八代の特産品のひとつで、キネズ記録にも認定されるほど、大きく育ちます。独特の香りと、サクサクとした食感が特徴です。

トマト

八代平野で栽培されている冬トマトは、生産量が日本一です。生で食べる他にもケチャップやドライトマトに加工されます。

キャベツ



プロッコリー



しょうが



メロン、ほうれん草

じゃがいも



だいこん



学校給食では、地域の農水産物や食文化を皆さんに知ってもらうために、地場産物を多く取り入れています。どんなものが給食に使われているか、お家で探してみるのもおもしろいですよ。

Main table with columns for Date (日曜), Dish Name (献立名), Ingredients (配膳図), Color (赤/緑/黄), Body Temperature (力や体温), and Energy (Kcal). It lists daily school lunch menus from January 1st to 28th.

☆学校行事等によって、給食の対応が異なる場合があります。ご不明な点がございましたら、各学校へお問い合わせください。また、献立は都合により変更する場合があります。