

給食だより 4月



R5.4 水俣市学校給食センター
ぶんせき やまさき たかぎ
文責 山崎・高木

新緑が綺麗な季節が近づいています。新学期が始まって、学校生活に少しずつ慣れてきた頃でしょうか？
給食では、地場産農家の方が直接給食センターに納めてくださる、水俣産の野菜や魚を使用しています。昨年度は1年間で、15名の地場産農家の方から、20品目の食材を給食で提供しました。今年度も地産地消の推進のため、積極的に取り入れ、紹介していきます。今月はサラたまちゃんこと、「サラダたまねぎ」と「不知火」を紹介します。

サラたま



サラダたまねぎは、ふつうの玉ねぎより肉厚で、みずみずしく、サクサクした食感です。糖度が10%以上もあり、甘く、生食に向いています。無農薬で、土壌づくりに特にこだわり、安心して美味しく食べるために、手間ひまかけて作られています。



いしざかがわ ふちがみ
石坂川の 淵上さん。
りっぱ なましょく む
立派なサラたまを給食
センターに納めていただきました。



こんげつ ふちがみ ほか
今月は 淵上さんの他にも、
ながさき しもだ
長崎の下田さん、
ゆて もりした
湯出の森下さんのサラた
まを使用しました。旬の味
あじ しゅん あじ
を味わって食べましょう！



スライサーでカット



新じゃがのそぼろ煮

しらぬい 不知火



しらぬいは「清美」と「ポンカン」をかけ合わせた品種で、頭部がこぶのように出て張っているのが特徴です。これをデコと呼びます。しらぬいの中でも、甘みと酸味の基準を満たしているものが『デコポン』という名前でお届けされます。



つきうら しらぬい そだ
月浦で不知火を育てていらっしゃる
ミスター オレンジ やすだ
「Mr .Orange」の 安田さん。
とても甘いしらぬいを
420玉 納めていただきました。



かい きれい
3回綺麗に
あら 洗います。



た べ や す い、
“スマイルカット”
の 切り方 で
きり 切ります！



