

10月 給食 だより

R5.10月
 みなまたしがっこうきゅうしやく
 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

ふるさとくまさんデー

ひとよし くま 人吉球磨

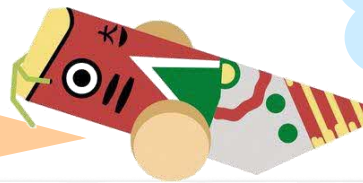


ひとよし くま ちく ひとよし し にしきまち ちよう たらぎまち ゆのまえまち
 人吉球磨地区は、人吉市・錦町・あさぎり町・多良木町・湯前町・
 みずかみむら さがらむら やまえむら いつきむら くまむら し ちよう そん
 水上村・相良村・山江村・五木村・球磨村の1市4町5村からなっ
 ています。人吉球磨の中心には急流球磨川が流れています。栗や
 なし さんさい やま さち
 梨、やまめ、山菜などの山の幸がたくさんとれます。

「ふるさとくまさんデー」
 ひ けんないかくち きょうど
 の日は、県内各地の郷土
 りょうり とくさんぶつ し
 料理や特産物について知
 る機会にしましょう♪

うま 「きじ馬」

子どもの健やかな成長を願う縁起
 物として作られている郷土玩具です。



ひとよし し こくほうあおい あ そじんじゃ おこな
 人吉市の国宝青井阿蘇神社で行われる
 「おくんち祭り」では、無病息災を願い、赤飯・
 お煮しめとセットでつぼん汁が供されます。



あおい あ そじんじゃ
 ~青井阿蘇神社~



(引用元)
 くまもとけん こうしき
 熊本県 公式
 観光サイト



がっ にち こんだて
 ~10月11日の献立~

しる 「つぼん汁」

とりにく さとも だいこん
 鶏肉と、里芋・ごぼう・にんじん・大根などの
 こんさい やさい ちい きき だし に
 根菜の野菜を小さめに切り、出汁で煮て、しょうゆ
 あじ し あ く するもの
 味で仕上げた具だくさんの汁物です。もともとは
 ひとよし くま ちいき あきまつ だ かいせきぜん ひと
 人吉球磨地域で、秋祭りに出される会席膳の一
 つで、現在は正月や他の祭りなどでも作られま
 す。特にお祝い事には欠かせない料理です。

ふた付きの深い椀に汁を盛り付けて
 いたことから、「つぼの汁」と呼ばれ、そ
 れが変化して「つぼん汁」という名が付
 いたそうです。