



R8.9月

みなまたしがっこうきゅうしよく
水俣市学校給食センター

ぶんせき こじま もとい
文責 児嶋・本井

がっ にち (金) は、みなまただいに ちゅうがっこう きゅうしよく なつ しよくざい つか きゅうしよく
9月9日(金)は、水俣第二中学校リクエスト給食「夏の食材を使った給食メニュー」&ふるさとくまさんデー「水俣・芦北の味」でした。夏が旬の食材や、地場産物を
たくさん使った献立でした。 

きゅうりの
すのもの

みなまたぐ
水俣具だくさん
みそ汁

えだまめ
枝豆とうもろこし
の混ぜごはん



みなまたし
水俣市の
ふくろちく
袋地区の
「といも」が
とど
届きまし
た。
なが
その長さは
なんと
きゅうりの
やくばい
約5倍!

がっ じ ば さんぶつ 8、9月の地場産物



しもだ
下田さん
(なす・かぼちゃ)

まるた
丸田さん
(かぼちゃ・お米)



しもだ
下田さんのなすは
ひご
「肥後むらさき」という
ひんしゅ
品種です。なすと豚肉いた
なつやさい
め、夏野菜カレーに使いま
した。



まるた
丸田さんのお米は、農薬や化学
ひりょう たよ
肥料に頼らず、アイガモを活用し、
はっこうひりょう つか かんきょう けんこう
発酵肥料を使った、環境や健康に
はいりょ のうほう つく
配慮した農法で作られています。

9月30日は、まるた
お米を使ったごはんです。

