

ふるさとくまさんデー

★「ふるさとくまさんデー」では、熊本県の各地域の紹介や特産物を紹介します。

① 10月18日(木): 人吉・球磨地区

つぼん汁・・・つぼん汁は、人吉・球磨地区では昔からお正月やお祭り、祝い事などの行事があるときに、会席膳を出しています。その時使われているお椀には浅いものや深いものがあり、その中で一番深い椀に汁物をよそいました。その椀のことを「つぼ」といい、つぼに入った汁「壺の汁」が変化して「つぼん汁」と呼ばれるようになりました。ふるさとくまさんデーを通して郷土のことをもっと知っていきましょう。



10月の地産地消

地産地消とは、「地元でとれたものを地元で使う」という意味です。水俣の自然の恵みと生産者の方々に感謝しながらいただきます。

- 長崎 下田さん夫妻・・・切り干し大根
- 湯出 森下さん夫妻・・・里芋、いんげん
- 袋 杉本水産・・・いりこ

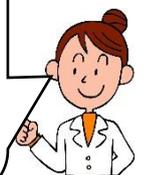


今月の給食には、水俣でとれた切り干し大根・里芋・いんげん・いりこを使用しました。旬のものや地域でとれた食材の味をしっかりと味わってほしいです。11月も活用していきたいと思っています、楽しみにしててくださいね。

10月のリクエストメニュー

- 10月2日(火) 水俣第一中学校『旬の食材を使ったメニュー』
→さつまいもごはん、豚汁、さんまの塩焼き
- 10月11日(木) 水東小学校『おなかすっきりメニュー』
→麦ごはん、肉じゃが、海藻サラダ、うまかってん

どちらの学校も
 秋の食材をたく
 さん使った献立
 でした◎



食欲の秋にぴったりのメニューを考えてくれました。しっかり食べて、元気に毎日過ごしましょう！

