

# 給食だより

平成23年4月号  
水俣市学校給食センター



## 4月のふるさとくまさんデー

4月20日(水)

かしわ汁・つわんこ炒め

むかし は、のうか 農家ではにわさき 庭先によく、とり 鶏を

はな が 放し飼いにしてありました。また、とりにく 鶏肉

のことを「かしわ」と呼び、よ した 親しまれて いました。



「つわんこ」は、「つわぶき」の若い茎で、わか くき はるさき はる め で 春先から春にかけて芽が出る やわ ぶぶん 柔らかい部分です。今日は炒め物でしたが、きょう いた もの しらあ に 白和えや煮ものにもします。 しゅん じ き た しおづ ほ ほぞんしょく 旬の時期しか食べられませんが、塩漬けにしたり、干して保存食にもされています。



つわぶきの花

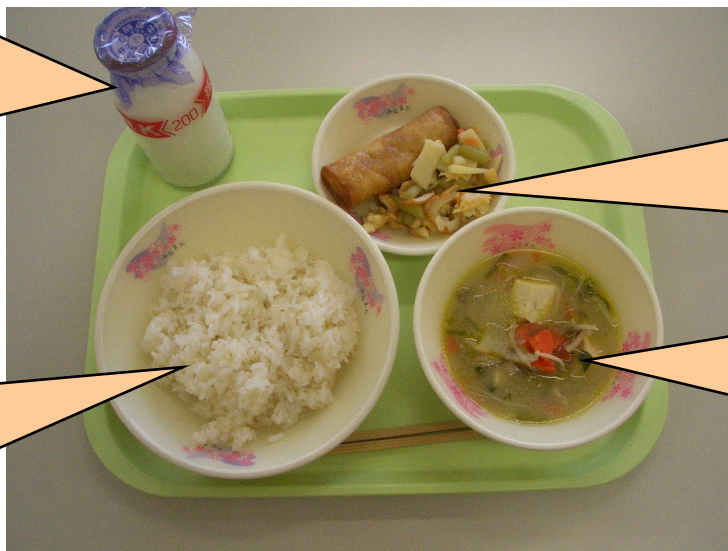
「つわぶき」は、あき ぶゆ 秋から冬にかけて黄色い花を咲かせますが、きいろ はな さ み 見たことがありますか？

### 牛乳

くま あしきた らくのうか 球磨や芦北の酪農家で そだ うし ちち くま 育った、牛の乳を球磨 らくのうきょうどうくみあい あつ 酪農協同組合に集められ、ビンやパックに詰められます。

### 麦ご飯

みなまた と こめ 水俣で採れた「お米」をJAあしきたより せいまい とど 精米して届けていただいています。



### つわんこ炒め

みなまたさん 水俣産のつわんこと たけのこ つか 筍を使ってあります。 たけのこ きせつ 筍もおいしい季節ですね。

### かしわ汁

きょう じる 今日のかしわ汁には、 みなまた と だいこん たま 水俣で採れた大根と玉ねぎを入れてあります。

### 今月の地産地消

水俣産のつわんことたけのこ



ほうれん草  
長崎の下田国義さん  
越小場の無田栄行さん



だいこん  
大根  
下田さん



あまなつ  
甘夏みかん  
月浦の安田昌一さん

