

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

昔は、農家では庭先によく、鶏を放し飼いにしてありました。また、鶏肉のことを「かしわ」と呼び、親しまれていました。



「つわんこ」は、「つわぶき」の若い茎で、春先から春にかけて芽が出る柔らかい部分です。今日は炒め物でしたが、白和えや煮ものにも使えます。

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」は、秋から冬にかけて黄色い花を咲かせますが、見たことがありますか？



つわぶきの花

牛乳

球磨や芦北の酪農家で育った、牛の乳を球磨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

水俣で採れた「お米」をJAあしきたより精米して届けていただいています。



つわんこ炒め

水俣産のつわんここと筍を使ってあります。筍もおいしい季節ですね。

かしわ汁

今日のかしわ汁には、水俣で採れた大根と玉葱を入れてあります。

今月の地産地消

水俣産のつわんこことたけのこ



ほうれん草
長崎の下田国義さん
越小場の無田栄行さん



大根
下田さん



甘夏みかん
月浦の安田昌一さん