

11月給食たより

H30.11 (No.2)

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 やました あかり
文責 山下 亜香理



ふるさと くまさんデー

(ふるさとくまさんデーは毎月2回実施しています。)



★「ふるさとくまさんデー」では、熊本県の各地域の郷土料理や特産物を紹介します。

① 11月7日(水):水俣・芦北地区

干したけのこのきんぴら・・・干したけのこは水俣で昔から食べられている食材です。収穫したたけのこを天日干しし、乾燥させます。乾燥させることで長期保存が可能になり、味もしみやすくなります。



かしわ汁・・・芦北・水俣地区で昔から食べられている料理です。昔はニワトリを飼っているうちが多かったそうで、お祝い事や行事のときにニワトリをさばいて汁物にしていました。

② 11月19日(月):上益城地区

具飯・・・馬肉を使った混ぜご飯です。嘉島町の六嘉神社の秋の大祭時に作られています。給食では馬肉ではなく牛肉を薄く細かく使いました。



銀杏葉汁・・・野菜を銀杏切りにし、銀杏の葉のように見立て、大豆で実の銀杏を表した具だくさんの汁物です。昔は成人のお祝いに作られていたそうです。



こんげつ じぼさんぶつ 今月の地場産物♪

11月に水俣で収穫され給食で使用した地場産物は、

だいこん はくさい こめ(ヒノヒカリ) ほしたけのこ

使用しました。

気温が下がりはじめ冬野菜が出回る時期になりました。冬野菜は体をあたためてくれる働きがあります。しっかり食べて、カゼに負けない体をつくりましょう！