

給食だより

平成23年8・9月
水俣市学校給食センター



8・9月の地場産食材あれこれ

9月2日(金) 巨峰



甘くて
おいしいですよ♪

福田農場
ふくだひろき
福田浩樹さん



ねぎ(9月上旬)

もりやまけんいち
深川 森山賢一さん
なつよ
夏代さん



かぼちゃ(9月上旬)

深川 森山賢一さん夏代さん
宝川内 よしかい
吉海ヒロ子さん



9月28日(木) 梅干

池田さんちの
うめ〜じゃこごはんの



完熟した梅を6月いっぱい
いでちぎり、1ヶ月塩漬け
したあと、天日で3日間干
します。(左の写真)

その後、自家製のしそと一
緒に本漬けに入ります。
きれいな色とやさしい塩
味をお楽しみください♪



宝川内

いけだいくお ちえこ
池田郁雄さん千恵子さん

にがごり も池田さんから
納めていただきます。
(ニガッゴリンピックに使用)



梅じゃこごはんは
海と山のコラボだよ

ちりめんじゃこは茂道のすぎもと
水産から納めていただきます。



すぎもとたけし
杉本 雄さん



なす(肥後むらさき) 8月末〜

長崎 しもたくによし
下田國義さん

あくが少なく、やわら
かくておいしいよ。



*その他にも旬の食材は地元産を多く使用
する予定です。お楽しみに♪