

# 給食だより

平成22年5月号  
水俣市学校給食センター



## 5月のふるさとくまさんデー

5月19日(水)

地元または、熊本県産の産物を使ったメニューです。

\*つみれ汁(じる)

\*ハンバーグのトマトソース

\*茎(くき)わかめのきんぴら



- \*魚のすりみを使ったつみれ汁  
(津奈木町漁業協同組合のすりみと水俣産のサラダ玉葱を使用)
- \*ハンバーグのトマトソース  
(水俣産のサラダ玉葱と八代産のトマトピューレ使用)
- \*茎わかめのきんぴら  
水俣産のちりめん(杉本水産)を使用。

### 5月地産地消

#### つみれ汁:

汁の中に、いろいろな材料を摘みいれて作ることから、ついた名前だそうです。今日の魚のすり身は、エソやグチが入っています。また、つみれには他にも鯛つみれや鶏(挽肉)つみれといろいろ使われます。野菜もたっぷりです。ド! ですね。

#### ハンバーグのトマトソース:

焼いたハンバーグにトマトソースをかけました。ソースの中に水俣産のサラダ玉葱(みじん切り)が入っています。サラダ玉ねぎは、気候の温暖な水俣・芦北地方を中心に栽培されている早い時期に収穫する(極早生)種類の玉ねぎです。できるだけ農薬を使わず、土作りにこだわって栽培されています。

#### 茎わかめのきんぴら:

茎わかめ・にんじん・ちりめん入りのきんぴらです。水俣ではちりめんが年2回(春・秋)捕れます。サラダや、高菜ご飯にも使っています。

\*水俣第二小学校から頂いた玉ねぎです。



- \*アスパラガス 5Kg  
市渡瀬  
(いちわたせ)  
千々岩巧さん
- \*玉葱 500Kg  
深川(ふかがわ)  
森山賢一さん  
夏代さん
- \*玉葱 155Kg  
市ノ木(いちのき)  
山下義信さん  
直栄さん
- \*玉葱 180Kg  
第二小学校より
- \*胡瓜 135Kg  
葛渡(くずわたり)  
本山京子さん
- \*お茶  
竹輪の茶畑揚  
水俣茶組合
- \*いりこ・ちりめん  
茂道(もど)  
杉本水産
- \*甘夏みかん  
安田昌一さん

つみれ汁  
魚のすり身

くきわかめの  
きんぴら  
ちりめん



ハンバーグの  
トマトソース  
サラダ玉葱  
第二小学校6年生  
の皆さんに作っ  
ていただいたも  
のです。  
ありがとうございました。