

# 給食だより

平成22年6月号  
水俣市学校給食センター



## 6月のふるさとくまさんデー

6月17日(木)

魚そうめん汁

ふるさとくまさんデーは、地元または熊本県内の産物を使った献立や郷土料理の献立を実施します。毎月食育の日(19日)を予定しています。



**魚そうめん**・・・熊本県内で多く収穫されている

大豆(フクユタカ)を裏ごしし、九州でとれたムロアジのすりみを混ぜて作られました。食物せんいやたんぱく質を多く含んでいます。



大豆畑

魚そうめんができるまで



練りこみ

麺にする



麺を裁断



ゆでる



冷却



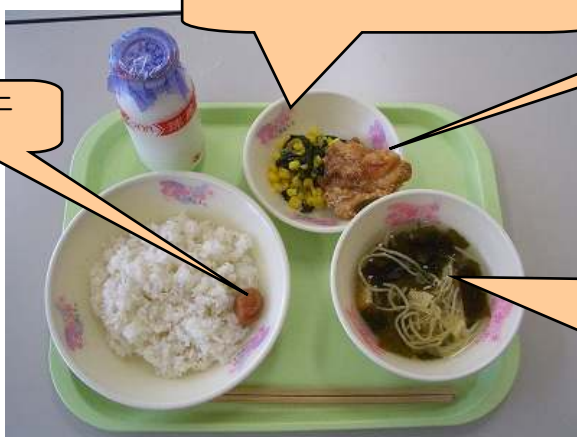
1袋ずつトンネルフリーザーで冷凍



チンゲンサイとコーンのソテー

鶏のから揚げ

梅干



魚そうめん汁

だし汁は、昆布とけずり節でとった天然だしです。

豆腐も熊本県産の大豆(フクユタカ)で作られたものです。

ねぎは、水俣産です。