

給食だより

平成22年7月号
水俣市学校給食センター



7がつのふるさとくまさんデー

7月15日(木)

*とり汁(じる)

*といもの酢の物

*ばんかんゼリー

地元または、熊本県産の産物を使ったメニューです。



*鶏汁:(郷土料理の一品で、鶏肉と野菜がたっぷり入っています。)

*といもの酢の物:(水俣産のと芋を使用しました。胡瓜は、下田国義さんが作られたものです)

*ばんかんゼリー:(熊本産の河内晩柑を使ったゼリーです。少し苦いと感じるかもしれませんがそれが特徴です。さわやかな香りと、さっぱりした甘さで食べやすいですよ。

◎ 熊本県学校給食会の開発品です。)

とり汁: 一年を通して作られてきた郷土料理の一つです。鶏肉に、季節の野菜を替えることで、一年を通してさまざまな味が楽しめます。皆さんの好きなとり汁には何が入っていますか?今日は、新じゃが芋が入っています。ホクホクしておいしいですよ。

といもの酢の物: 郷土料理の一つです。と芋の葉は、里芋の葉に似ていますが、根元から葉先まで青々しているのが特徴です。

ばんかんゼリー: 河内晩柑は熊本市河内町で偶然発見された文旦の自然雑種です。高温多雨地帯での栽培が必要なので日照量が多く温度が高い天草地域で主に栽培されています。直径10cmほどの縦長の果実です。ほど良い甘さと酸味のバランスがとれ果汁をたっぷり含み「ジューシーオレンジ」とも呼ばれています。そんな河内晩柑のゼリーです。

7月の地産地消

胡瓜 7/1 胡瓜の茎ワカメ和え
下田国義さん

ピーマン 7/5 夏野菜カレー
山下義信さん

胡瓜 7/9 冷やし中華の具
下田国義さん

玉葱 7/16 あっさりスパゲティ
山下義信さん

南瓜 7/20 かぼちゃポタージュ
池田邦雄さん

といもの酢の物



ばんかんゼリー



とり汁