

給食だより

平成22年9月号
水俣市学校給食センター



9月のふるさとくまさんデー

9月16日(木)

たかな
高菜ごはん

高菜ごはん・・・阿蘇高菜

漬をきざんで、ちりめんとご
まを混ぜて味付けし、ごはん
に混ぜ込みます。



あそたかなづけ
阿蘇高菜漬

【阿蘇高菜】は高冷地阿蘇高原に代々
受け継がれ、阿蘇地方以外では生産されない唯一の野菜です。
他の高菜と違って、一般的な高菜が葉の部分を含め全部を使う
のに対し、阿蘇高菜は茎の部分を中心に使います。
葉や茎は柔らかく辛味があります。この阿蘇高菜を塩漬したもの
です。



高菜ごはん

ちりめんは茂道のすぎもと水産から
おさめていただきました。



すぎもとたけし
杉本 雄 さん



もずくいりたまごやき



豚汁(ぶたじる)

だし汁は、煮干し
でとった天然だ
しです。

ねぎは
水俣でつくられ
ました。



巨峰(きよほう)
福田農場(ふくだのうじょう)

こんげつ ちさんちしょう
今月の地産地消

深川(ふかがわ)
もりやまけんいち なつよ
森山賢一・夏代さん

市ノ木(いちのき)
やましたよし のぶ なお え
山下義信・直栄さん

宝川内(ほうがわうち)
いけだいくお
池田郁雄さん

ねぎ
9月の汁に
使いました。



ひごむらさき(なす)
9月3日マリアナソース
ピーマン
9月6日マーボーナス



にがうり
9月13日
チャンプル

