

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)

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、ご飯に混ぜ込みます。



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けしたものです。



高菜ごはん

ちりめんは茂道のすぎもと水産から納めていただきました。



すぎもとたけし
杉本 雄 さん



もずくいり卵焼き



豚汁

だし汁は、煮干しでとった天然だしです。

ねぎ

水俣で作られました。



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

巨峰(きよほう)

福田農場(ふくだのうじょう)

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

