

給食だより

平成22年10月号
水俣市学校給食センター



10月のふるさとくまさんデー

10月19日(火)

オニオン(たまねぎ)スープ

オニオンスープ...

みなまた あしきたさん たま
水俣・芦北産の「サラ玉ちゃんペースト」を、使った甘みのあるスープです。



サラ玉ちゃんとは：水俣・芦北地方の温暖多雨な気候、不知火海の潮風など、自然の恵みをうけて栽培されているサラダ玉ねぎのことです。(エコファーマー認定生産者栽培・熊本型特別栽培農作物) 辛みがすくなく、みずみずしいのが特徴です。3月から6月の間にしか出荷されない限定品ですが、加工することにより年間を通して学校給食で提供されるようになりました。

スープやカレー、ハンバーグの材料などに入れることでいろいろアレンジができます。

トマトオムレツ

今月の地産地消

カミカミサラダ

くまもとけんさんだいが
熊本県産大豆を、
つか
使っています。

米粉パン

くまもとけんさん
熊本県産の
こめ けんさん
お米と県産
こむぎこ しょう
小麦粉を使用
したパンです。
モチリした
パンです。



オニオンスープ

たま
サラ玉ペーストいり

江添(えぞえ)

しまだはつよし
嶋田初義さん

10月26日
さつまいも
秋野菜のスープ



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
ほしたけのこ
ねぎ・干し筍

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(ほうがわち)

いけだいくお
池田郁雄さん

宝川内(ほうがわち)

よしがい
吉海ヒロコさん

10月5.6.7.13日
ねぎ・・・主に汁用として
10月20日
干し筍・・・
干し筍の
きんぴら



10月21日
ピーマン・・・
豚肉と野菜
の味噌炒め



10月12.18.21日

生姜

10月18日

ゆかり・・・和えもの

10月20日

さつまいも・・・

さつまい汁



10月12日
かぼちゃ・・・
南瓜シチュー

