

給食だより

平成22年11月号
水俣市学校給食センター



11月のふるさとくまさんデー

11月18日(木)

こぎつねごはん

(水俣産の昆布)

こぎつねごはん・・・

油揚げが入ったご飯です。油揚げは、「きつね」が好物で、油揚げの色や形が「きつね」に似ているところから名前がついたといわれています。



昆布・・・今日のこぎつねごはんには、水俣の海でとれた昆布が入っています。水俣市漁業協同組合は、【海藻の森】として、昆布やわかめの養殖に取り組んでいます。昆布の種類は真昆布で、12月頃に種を付けた水糸を海に沈め、3ヶ月ほどで収穫できます。今回こぎつねごはんを使用したものは、これを干した乾燥昆布です。また水俣の昆布は粘りが強いのが特徴だそうです。



さんまの甘露煮

こぎつねごはん



あおさ汁

だし汁は、けずり節でとった天然だしです。
あおさは、天草でとれたものです。

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

生しいたけ
26日
きのこポタージュ

宝川内
(ほうがわうち)
いけだいくお
池田郁雄さん

しょうが

15日
24日



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
.....
長崎(ながさき)
しもだくによし こ
下田國義・エツ子さん

大根

9日・10日・11日・17日
25日の煮物、汁、サラダ
などに使いました。

市渡瀬(いちわたせ)

ちちいわたくみ
千々岩巧さん
レモン 15日



1個ずつ絞ってレモン和えにしました。

