

# 給食だより

平成23年1月号  
水俣市学校給食センター



## 1月のふるさとくまさんデー

1月19日(水)

### だご汁

#### だご汁とは・・・

くまもとけん きょうどりょうり  
熊本県の郷土料理で、  
こむぎこ だんご つく しる い  
小麦粉をよくこね、ちぎって団子を作り、汁に入れた  
くまもと よ  
ものです。熊本では「だんご」のことを「だご」と呼  
ぶことから「だご汁」と親しまれています。それぞれ  
ちいき く あじつ ちが  
の地域で具や味付けが違います。



熊本県産の小麦粉と県産  
米粉（こめこ）をまぜてひ  
たすらこねます！



こねたものは40kgぐ  
らいあります。

ちいさくちぎって、  
ちぎってかまの  
なかへ・・・

だしは、けずりぶしとこんぶ  
を使った「天然だし」です。



はくさい



だいこん



しいたけ

ぐ やさい みなまたさん  
具の野菜は水俣産です。



#### ぶりのてりやき：

ぶりは、成長とともに  
せいちょう  
に名前をかえる「出  
なまえ しゅつ  
生魚」です。冬が旬の  
せいお ふゆ しゅん  
魚で、【寒ぶり】とい  
さかな かん  
われ、脂がのっておい  
あぶら  
しいです。



#### ひじきのりのつくだに：

ひじきやのりなどの海藻類  
は、食物せんいが多く、腸の働  
きを整えます。

だごじる