

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・・・熊本県の郷土料理で、小麦粉をよくこね、ちぎって団子を作り、汁に入れたものです。
熊本では「だご」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を混ぜてひたすらこねます！



こねたものは40kgぐらいあります。

小さくちぎって、ちぎって釜の中へ……

だしは、削り節と昆布を使った「天然だし」です。



具の野菜は水俣産です。



白菜



大根



しいたけ



ぶりの照焼：

ぶりは、成長とともに名前を変える「出生魚」です。冬が旬の魚で、【寒ぶり】といわれ、脂ののっておいしいです。

ひじきのりの佃煮：

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。

だご汁

