

給食だより

平成23年2月号
水俣市学校給食センター



2月のふるさとくまさんデー

2月17日(木)

めし
とり飯・レンコンのはさみ揚げ



れんこんは、「蓮」^{はす}として、古くから日本に伝わっていましたが、^{ふる}地下茎^{にはほん}を食べる食用^{つた}として
のれんこんは、鎌倉時代^{かまくらじだい}に、中国^{ちゆうごく}から伝わりました。れんこんの穴は何のためにあいている
と思いませんか？^{おも} れんこんは水^{みづ}の中^{なか}で育つ^{そだ}ので、穴は酸素^{あな}を送り込む^{さんそ}通気孔^{おく}です。穴^こがあつて
見通し^{みとお}がよいこと^{しょうがつ}から、お正月^{いわ}やお祝い^{りょうり}の料理^かには欠かせません。

とりめし

めし あしきた みなまた
とり飯は、芦北・水俣で
むかし つく
昔から作られています。
むかし とりにく
昔は鶏肉のことを「かし
わ」といって、「かしわ飯」
よ
とも呼ばれていました。
きょう みなまた と
今日は、水俣で採れた
こんぶ みなまたし ぎょぎょうきょうどう
昆布《水俣市漁業協同
くみあい
組合でつくられたもの》
い
も入れてあります。

今月の地産地消



れんこんのはさみ揚げ

くまもとけんさん こくさん
熊本県産のれんこんに、国産
とり にく たまねぎ
の鶏ひき肉と玉葱をはさん
あぶら あ
で油で揚げたものです。

つみれ汁

つなぎまちぎょぎょうきょうどう くみあい
津奈木町漁業協同組合
つく
で作られたすりみを
い
入れてあります。
ハモ・グチ・イカ・エソ
げんざいりょう
が原材料です。



今日は、給食センターで

かたがた まね
いろんな方々を招いて
きゅうしよくししよくかい おこな
「ふれあい給食試食会」を行いました。
きょういらいんかい ろうじん ふじんかい
教育委員会や老人クラブ・婦人会・
よかい じば さんぶつせいさんしゃ
よろ会みなまた・地場産物生産者の
かたがた さんか
方々が参加されました。

がっこうきゅうしよく り かい かんしん
学校給食を、ご理解いただき、関心
も
を持っていただいたことと思います。

