

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)

とり飯・レンコンのはさみ揚げ



れんこんは、「^{はす}蓮」として、古くから日本に伝わっていましたが、地下茎を食べる食用としてのれんこんは、鎌倉時代に、中国から伝わりました。れんこんの穴は何のためにあいていると思いますか？ れんこんは水の中で育つので、穴は酸素を送り込む通気孔です。穴があって見通しがよいことから、お正月やお祝いの料理には欠かせません。

今月の地産地消

とりめし

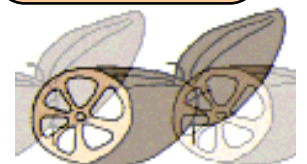
とり飯は、芦北・水俣で昔から作られています。昔は鶏肉のことを「かしわ」といって、「かしわ飯」とも呼ばれていました。

今日は、水俣で採れた昆布《水俣市漁業協同組合でつくられたもの》も入れてあります。

れんこんのはさみ揚げ
熊本県産のれんこんに、
国産の鶏ひき肉と玉葱を
はさんで油で揚げたもの
です。

つみれ汁

津奈木町漁業協同組合で作られたすりみを入れてあります。ハモ・グチ・イカ・エソが原材料です。



今日は、給食センターでいろいろな方々を招いて「ふれあい給食試食会」を行いました。教育委員会や老人クラブ・婦人会・よろ会みなまた・地場産物生産者の方々が参加されました。学校給食を、ご理解いただき、関心を持っていただいたことと思います。

