

給食だより 3月

みなまたしがっこうきゅうしよく
H31.3 水俣市学校給食センター
ぶんせき やました あかり
文責 山下 亜香理



ふるさとくまさんデー

(ふるさとくまさんデーは毎月2回実施しています。)

★「ふるさとくまさんデー」では、熊本県の各地域の郷土料理や特産物を紹介します。

① 3月6日(水)：水俣・芦北地区

しらぬい・・・水俣市江添で育てられたしらぬいでした。しらぬいは清見とポンカンを掛け合わせて作られたもので頭の部分に凸があるのが特徴です。甘みが強く今が旬です。水俣芦北でよく栽培されているみかんの仲間です。



今年度最後のふるさとくまさんデーです！

② 3月18日(月)：菊池地区

武光公鍋風・・・650年ほど前に菊池地域を治めていた菊池一族の菊池武光から名前をとった料理です。戦いの時に「戦鍋」として食べられていました。

人参サラダ・・・菊池地方ではにんじんの栽培が盛んです。にんじんはβカロテンやミネラル・ビタミンがたっぷり含まれています。体の免疫力を高め、貧血や目の疲れ、肌荒れなどを防いでくれる栄養があります。

今月のリクエスト給食

各学校からのリクエストメッセージは給食カレンダーにのせていますので確認してくださいね。



緑東リクエスト
『卒業生へのお祝い』をテーマに考えてもらいました！
メニュー ピンパ 牛乳 スー
ミータン 鶏のから揚げ



袋中リクエスト
『春の食材を使う』をテーマに考えてもらいました！
メニュー 筍のごはん 牛乳 メバルの味噌汁 春野菜のサラダ

中学3年生が最後の給食でした！

学校生活最後の給食ということで給食センターでもいつも以上に腕を振りました！♡たっぷりスープは一つ一つ丁寧に人参とカブを型抜きしましたよ。



メニュー：ミルクパン♡たっぷりスープ
サイコロステーキ お祝いケーキ

地産地消とは「地元でとれたものを地元で使う」という意味です。



3月の地産地消



だいこん ジャがいも しらぬい キャベツ(春のかほり) フロッコリー

3月もたくさんの食材を農家の方々に納めていただいています。地元でとれる食材は新鮮でおいしいです。来年度も沢山の地元食材が給食に出ますので楽しみに！！