

給食だより 5月号

みなまたしがっこうきゅうしょく
H29.5 水俣市学校給食センター
文責 山田 真祥子



ふるさとくまさんデー（ふるさとくまさんデーは毎月2回実施です。）

「ふるさとくまさんデー」では、熊本県の各地域の紹介や特産物を紹介します。

① 5月18日（木）：阿蘇地区

高菜めし…阿蘇は、標高約500mにあり、夏は涼しく冬は積雪する寒さの厳しい地域です。冷たい雪の中で冬を越して育った高菜は、辛みと風味があり茎が細く歯ごたえがあるのが特徴です。高菜めしにはつけてすぐの青高菜ではなく、色の変わった古高菜を使います。自然の恵みをたっぷり受けた阿蘇高菜を使った高菜めし。しっかり味わってください。

② 5月25日（木）：水俣・芦北地区

ちりめん和え…ちりめんじゃこは、茂道のすぎもと水産の無添加ちりめんじゃこを使っています。ちりめんじゃこは、かたくちいわしの赤ちゃん、産卵がピークになる春・秋が旬です。

4・5月の地産地消

水俣の自然の恵みと生産者の方々に

感謝しながら、いただきましょう。

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。



ながさき しもたくによし
長崎 下田國義さん



いちわたせ ちちいわたくみ
市渡瀬 千々岩巧さん



ふかかわ もりやまなつよ
深川 森山夏代さん



ふくろちゅうがっこう
袋 中学校

学校応援団の元村さんに教えていただきながら、技術科の栽培学習（実習）でサラダ玉ねぎ作りを行ったそうです。そのサラダ玉ねぎを給食センターもいただき給食に活用させていただきました。



ゆで もりした あつし
湯出 森下 敦さん



4・5月もたくさんの方々の食材を農家の方々に納めていただきました。その土地でとれた食材を給食で使えることは、大変うれしいことです。給食だよりで地場産農家の方々を紹介していきますので、みなさんも水俣についてもっと知っていただきたいと思います。また、袋中学校の生徒さんが栽培したたまねぎもいただきました。写真からも、子どもたちの頑張りが伝わってきますね。「食」を通して、学校・地域・家庭がつながると良いなと思っています。