

# 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  
ぶんせき やまだ まさこ  
文賢 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。

## ①5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あお高菜ではなく、色が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。

## ②5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で、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 しもだくによし  
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



ふかがわ 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行ってください。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。