



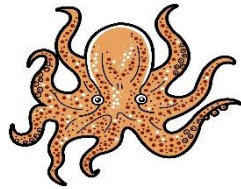
H29.6 水俣市学校給食センター
 文貴 山崎 友麻子

こんげつ 今月のふるさとくまさんデー

今月は「天草地区」の紹介をします。天草地区は、周りが海に囲まれているので、新鮮な魚や海産物がたくさんとれます。

たこは夏が旬ですが、天草地区では天日で干して保存がきくようにした「干しだこ」を作り、冬でもおいしいたこ料理が食べられるように工夫されています。郷土料理として、お米と一緒に炊き込んで作る「たこ飯」も美味しいですよ。

6月19日の給食では、天草産のたこを使った「たこときゅうりの酢のもの」を出します！お楽しみに♪



給食センターに実習生が来ました！

6月5日～9日まで、栄養士の勉強をきに給食センターにきました「岩崎桃子」です。実習中は、給食を作ったり、一小4の1の皆さんに「食」についてのお話をさせていただいたりしました。

2学期に、私が考えた献立が給食に登場しますので楽しみにしてくださいね♪



なたね油ができるまで～菜種がいと菜種落とし～

②刈り取って乾燥させる



①菜種畑の様子



⑥集まった菜種を袋詰めする



乾燥した菜の花 さやの中に菜種が！

5月中旬、2日間にわたって“寄る会”と市役所の方々と一緒に、菜種がりと菜種落としをしました。

今回の作業で収穫した菜種は、しばってから精製することで「なたね油」になります。出来上がった「なたね油」はもちろん、給食にも使わせていただく予定です！お楽しみに♪



③乾燥した菜種を集める



④耕運機で踏み、種を落とす



⑤ざるで、さやと種とをふるい分ける

