



ふるさとくまさんデーについて知ろう!

「ふるさとくまさんデー」とは、熊本県内の郷土料理や特産物を給食に取り入れて紹介し、理解を深める日です。水俣市学校給食センターでは、毎月9日・19日前後の月2回実施しています。献立カレンダーの一口メモのところにも紹介をしていますので、ぜひチェックしてみてくださいね♪

4月のふるさとくまさんデーは、19日に予定しています。

4月19日(木) 水俣・芦北メニュー

- 麦ごはん
- 玉ねぎのみそ汁
- さけの塩焼き
- つわんこ炒め
- 牛乳

水俣市でとれた「玉ねぎ」を使ったみそ汁と、「つわんこ」を使った炒め物です。水俣芦北地区では、生で食べても美味しい「サラダ玉ねぎ」の生産が盛んで、今の時期にたくさん収穫されます。

また、「つわ」の若いものを「つわんこ」と呼びます。季節の味や風味を味わって食べてみてください。



☆今月の水俣産☆

みなまたさん

下田國義さん(長崎)

【大根、玉ねぎ】

「三太郎」という品種の大根です。小さくて扱いやすいのが特徴だそうです♪

みずみずしい新玉ねぎもおさめていただきます!

ちちいわたくみ いちわたせ
千々岩巧さん(市渡瀬)

【ばんかん】

ばんかんは今が旬で、優しくさわやかな風味が特徴の柑橘です。





感謝の気持ちでいただきますよう!

給食センターに新しいスタッフが加わりました♪



- | | |
|-----|---------|
| 所長 | 久木田 美和子 |
| 事務 | 金子 大将 |
| 調理員 | かしわぎ 明彦 |
| 調理員 | しまだ ともみ |
| 調理員 | 島田 友美 |
| 調理員 | のせ ひろあき |
| 調理員 | 能勢 宏章 |



かしわぎ 明彦さん

あんしんあんぜん おいしい給食を一生懸命つくります!