



H30.2 水俣市学校給食センター
 ぶんせき やまさき ゆまこ
 文責 山崎 友麻子

今月のふるさとくまさんデー

① 2月7日(木):水俣・芦北地区

えび飯

「えび飯」は芦北町の郷土料理です。海の白い貴婦人と言われる「うたせ船」の漁師さんが新鮮なえびをご飯に炊き込んで食べていたのが始まりと言われています。えびのうま味を味わうことができる炊き込みご飯です。



うたせ船

② 2月19日(月):宇城地区

びりん飯、白玉団子汁

「びりん飯」は、宇城市三角町に伝わる郷土料理です。肉の代わりに豆腐を使った混ぜご飯です。豆腐を炒めるときに「びりんびりん」という音がすることから、その名前がついたそうです。

また、宇城市小川町は白玉もちの原料である白玉粉の生産も盛んです。給食では、宇城市で作られた白玉もちを使った汁物を出します！



今月のリクエストメニュー

★2月22日(木) 袋小学校

「地産地消メニュー」

梅じゃこご飯、豚汁、寒漬け和え、
いちごヨーグルト、牛乳

水俣の海でとれる“ちりめんじゃこ”や、水俣で昔から伝わる大根の漬物“寒漬け”を使ったメニューです。地元でとれるものを味わって、郷土の良さを感じましょう♪



2月の水俣産

下田さん(水俣市長崎)

【切干大根、白菜】



切干大根の酢の物に使わせていただきました♪



池田さん(水俣市宝川内)

【大根】



葦浦さん(水俣市汐見町)

【大根】

