

# 給食だより

H30. 3 No.2 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

### ① 3月19日(月): タイピーエン(熊本市)

**タイピーエン**…タイピーエンは、中国福建省福州府の郷土料理です。そのタイピーエンが明治時代に中国人によって日本に伝わったと言われています。伝来後は、日本では食材がなかなか入手できなかったため、揚げ卵や春雨を用いて作られるようになりました。基本的に熊本県の中部においてしか見られず、郷土料理としての位置づけとなってきています。熊本市周辺では、中華料理店の定番メニューとしてみられ、学校給食でも出されるほど、ポピュラーな料理です。しっかり味わって食べてくださいね。



## 3月の行事食

### 〇3月20日ごろ: 彼岸(春分を中日とし前後3日間ずつの計7日間)

仏教では、ご先祖様のいる世界を「彼岸」、今私たちが生きている世界を「此岸」といい、「彼岸」は西に、「此岸」は東に位置するとされています。3月の春分の日や9月の秋分の日、太陽が真東から昇り、真西に沈むので、「彼岸」と「此岸」がもっとも通じやすい日になると考えられ、この時期に先祖の供養をするようになり、お墓参りに行くようになりました。

また、お彼岸の食べ物といえば、「ぼたもち」と「おはぎ」があります。基本的に同じ食べ物ですが、春のお彼岸の頃には「牡丹」の花が咲き、秋のお彼岸の頃には「萩」の花が咲くことから、呼び名を変えるようになり、大きさもぼたもちの方が大きく、おはぎの方が小さめに作られるようになりました。

## 今月の★リクエスト★メニュー

### ① 3月5日(月) 水東小学校「春よ、来い!」メニュー

【白ごはん・たまねぎたっぷりカレー・イタリアンサラダ・えびフライ】

### ② 3月20日(火) 水俣第二小学校「旬の食材を使った」メニュー～春～

【麦ごはん・ベーコンと野菜の鶏がらスープ・春キャベツとじゃこのサラダ・鰻の西京焼き】

でした。どちらの学校も旬の食材を活用したり、みんなが好きなメニュー入れたりよく考えてくれました。どのメニューもおいしかったですね◎ご協力ありがとうございました。また、来年度も楽しいリクエストメニューをお待ちしています。

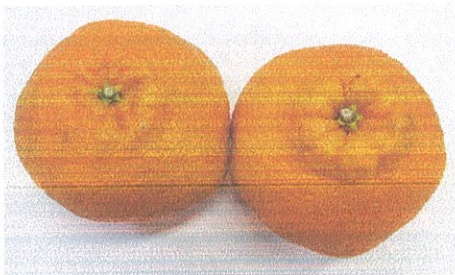


## 3月の地産地消

ちさんちしょう

**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。

不知火(松本さん)



この1年間、多くの地場産農家の方々に、約40種類の食材を納めていただき、それを給食に活用することができました。水俣は自然が豊かで食べ物がおいしく、水俣でとれた食材を水俣の子どもたちに食べてもらえたことは、本当に幸せです。ご協力いただいた農家の方々には心から感謝しています。また、来年度も水俣の食材を活用し、水俣の良さを給食を通して子どもたちに伝えていけたらと思っています。1年間、本当にありがとうございました。