



給食だより 5月



ふるさとくまさんデー (ふるさとくまさんデーは毎月2回実施しています。)

★「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。

① 5月9日(水): 水俣・芦北地区

サウ玉を使ったみそ汁... サラダたまねぎは、芦北・水俣の特産物で、辛みが少なく生でも食べられるたまねぎです。たまねぎは、血液をサラサラにしてくれたり、疲れをとってくれる働きがあります。地元でとれたサラダたまねぎをしっかりと味わってくださいね。



② 5月24日(木): 熊本地区

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、日本では中国の高級食材の「つばめの巣」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ました。熊本市周辺では、中華料理店の定番メニューとして見られ学校給食でも出されるほど、ポピュラーな料理です。しっかりと味わって食べてくださいね。



5月の地産地消

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。

水俣の自然の恵みと生産者の方々に

感謝しながら、いただきます。

ながさき しもたくによし ふさい
長崎 下田國義さん夫妻



たまねぎ
だいこん
きゃべツ

いしががわ あまのひろし
石坂川 天野浩さん



お茶の葉
(粉茶)

ふかがわ もりやまなつよ ふさい
深川 森山夏代さん夫妻



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うことは、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ってくださいね。