

給食だより

H28. 9 No.2 水俣市学校給食センター
みなまたしがっこうきゅうしょくセンター
ぶんせき やまだ まさこ
文責 山田 真祥子



今月のふるさとくまさんメニュー

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。

9/20
熊本地域



今月の水俣芦北メニュー

9/29
冬瓜スープ



今月は、水俣市でとれた冬瓜を使います。字を見ると冬の野菜に感じますが、旬は、夏で6月頃から9月頃までです。ただし、貯蔵性が高いので、寒くなってからでも流通されているそうです。大きいものだと10kgを超えるものもあるようです。冬瓜の95%は水分で、カリウムやビタミンCを多く含んでいます。冬瓜の良さは薄味でさっぱりした食感にあり、夏に味わいたい食材です。とろみのあるスープで煮て食べるのもおいしいですよ。

中秋の名月

日本の秋の夜長を楽しむ行事と言えば、十五夜のお月見です。日本では、十五夜の月を「中秋の名月」と呼んでお月見を楽しみます。今年の十五夜は、9月15日です。中秋にお月見をするのは、稲の豊作を祈る祭りを行ったことが始まりとされていますが、実際には正確な起源はわかりません。現在は、中秋の名月にススキや月見だんご、里芋などを供えるそうです。給食でもお月見だんごだしました。お月見だんごを食べて、季節を感じ取って下さいね。



今月のリクエストメニュー

9月は、水俣第二中学校からのリクエストメニューでした。テーマは、「夏バテ解消メニュー」でした。まだまだ暑い日が続くこの時期、スタミナをつけて運動会や中体連陸上競技大会を頑張りたいという願いを込め、ビビンバを、デザートにはみんなに人気の焼プリンタルトを選んでくれました♪ワクワクするメニューでした。しっかり食べて、暑さを乗り切りましょう!!!水俣第二中学校の皆さん、ありがとうございました。来月は、水東小学校と湯出小学校のリクエストメニューです。どんなメニューになるか楽しみにしておいてください。

9/13
水俣第二中学校