

給食だより

H29. 3 No.2

みなまたしがっこうきゆうしゆくセンター

ぶんせき やまだ まさこ
文賢 山田 真祥子



ふるさとくまさんデー

① 3月9日(木): ちりめん和え(水俣・芦北)

ちりめんじゃこ・・・ちりめんじゃこは、茂道のすぎもと水産の無添加ちりめんじゃこを使っています。ちりめんじゃこは、かたくちいわしの赤ちゃん、産卵がピークになる春・秋が旬です。



② 3月16日(木): 南関あげのみそ汁(荒尾・玉名地域)

南関あげ・・・熊本県の南関町に昔から伝わるあげ豆腐で、古くから地元で家庭で親しまれている伝統食品のひとつです。水分を極力抜いて揚げているため、保存性が高いのが特徴で、だしや水分が染み込みやすい分、ふっくらジューシーな食感が楽しめます。



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6日(月) 袋中学校「卒業生へのお祝いメニュー」

【麦ご飯・野菜カレー・カツ・グリーンサラダ・ミルク】

② 3月15日(水) 久木野小学校「旬の食材を使ったメニュー～春～」

【山菜おこわ・若竹汁・キャベツと豚肉のみそ炒め・イチゴムース】



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とよく考えてくれました。どちら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

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)



だいこん(池田さん)



この1年間、多くの地場産農家の方々に、約30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。