

# 給食だより 6月



H30.6 水俣市学校給食センター  
 文責 山下 亜香理

## 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、熊本県の各地域の郷土料理や特産物を紹介します。

### ① 6月8日(金):水俣・芦北地区

**太刀魚のガーリックソースがけ...** 太刀魚は不知火海でとれ、芦北・水俣の特産物です。その名の通り太い刀のような姿をした魚です。給食では衣をつけて油で揚げてガーリックソースをかけました。

**フルーツヨーグルト...** 芦北・水俣地区で生産が盛んな甘夏を使用しました。甘夏は古くからある夏ミカンから発生した変異種で、甘さとほろ苦さがあるのが特徴のみかんです。



### ② 6月19日(火):天草地区

**たこめし...** 天草地区は熊本県の西部に位置し、上天草市、天草市、苓北町の2市1町からなっています。キリシタンで有名な崎津集落は世界文化遺産に登録される予定です。また、大小120の島々からなるため、タコやタイなど海産物もたくさんとれます。えびの養殖もさかんです。給食ではタコを甘辛く煮込んでご飯と混ぜた天草の郷土料理『たこめし』が登場しました。今の時期に天草へ足を運ぶとタコの足を広げた干しタコが見られますよ！



### 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。

ながさき しもだ ふさい  
長崎 下田さん夫妻



たまねぎ  
きゅうり  
だいこん  
キャベツ

ふかがわ もりやま ふさい  
深川 森山さん夫妻



たまねぎ

ゆで もりした ふさい  
湯出 森下さん夫妻



たまねぎ  
じゃがいも

6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。地元でとれる食材は新鮮でおいしいです。来月も沢山の地元の食材が給食に出ますのでお楽しみに！！