



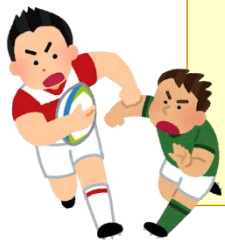
R1.9 みなまたしがっこうきゅうしょく 水俣市学校給食センター
 No. 2 ぶんせき やまきき ゆまこ 文責 山崎 友麻子

日本でラグビーワールドカップ

が開催されます！

ラグビーは1チーム15人、計30人（15人制）で“だ円”のボールを奪い合いながら、パス、キック、走るなどのプレーで相手インゴールを目指す（トライを取る）「陣取り合戦」のスポーツです。

今年はアジア初、日本で開催され、熊本県でも試合が行われます。この機会に、様々な国の食文化を知り、ラグビーワールドカップの試合を応援しましょう！ 給食でも、10月20日（金）に参加国の一つである「ウェールズ」の国民的料理を出して紹介します。



熊本県民総合運動公園

10/6 フランス VS トンガ



10/13 ウェールズ VS ウルグアイ



10月20日（金）の献立

- バーガーパン
- てりやきチキン
- キャベツのサラダ
- カウル
- 一食チーズ

（ラグビーボール型）

「カウル」とは大きく切った肉や野菜を煮込んだスープです。ねぎの仲間であるリーキという野菜が入ります。給食では、代わりに長ネギを使って作る予定です。



今月の地場産物

池田郁雄さん（宝川内）におさめていただきます。



9月6日（金）

冬瓜

（献立名：肉団子と冬瓜のスープ）

冬瓜は夏が旬の野菜ですが、「冬」の「瓜」と書きます。これは、皮が厚く、保存しておく“冬までもつ瓜”ということからこの名前がついたそうです。

水分がたっぷり含まれていて、体を冷やす働きがあります。



大きいものだと10kgを超えるものもあります！

9月26日（木）

といも

（献立名：といものみそ汁）

「といも（といもがら）」とはハスイモの葉を支える部分（葉柄）のことを指します。一般的には「ずいき」とも言います。

茎には空気を含んだたくさんの穴が開いていて独特の食感があります。



こんなに大きな葉です！この茎の部分を使います

