

給食ぱくぱくだより

令和6年9月19日（木）
和水町学校給食菊水共同調理場

●今日の献立●

きくらげ入り混ぜご飯 牛乳 つぼん汁

さばの塩こうじ焼き ごま酢あえ

◀ ふるさとくまさんデー：人吉・球磨 ▶

今日は、**ふるさとくまさんデー**です。ふるさとくまさんデーは、熊本県各地の特産品や郷土料理を紹介する日です。今月は**人吉・球磨**地域の食べ物や料理を紹介します。

例年この時期には、人吉でとれる「栗」を使った栗ごはんを給食で出しています。しかし、今年はいつも頼んでいる業者さんから、人吉の栗が手に入りませんでした。そこで、今日は人吉の特産品である「きくらげ」を使った混ぜごはんにしています。人吉市は、きくらげの栽培が盛んで、近年では全国でも有数に産地として知られています。

次に「**つぼん汁**」です。人吉・球磨地域で、お祭りごとなど、人が集まるときに作られる料理です。つぼん汁の「つぼ」は、汁を入れるお椀のこと。つぼといわれるお椀に盛り付けて食べることから、「つぼの汁」という名がつき、しだいに「つぼん汁」と呼ばれるようになりました。

また、海から遠い人吉・球磨地域は、保存が効くように、塩漬けした魚がよく食べられていました。今日の給食では、さばを塩こうじに漬け込み、オーブンで焼いています。人吉・球磨地域の産物を使ったふるさとくまさんデーの献立を味わって食べてください^^

つぼん汁を煮込み、混ぜているところ。汁物の具はいちょう切りに切ることが多いですが、つぼん汁は角切りに切って作ります。

