



ふるさとくまさんデー



9月 宇城地区

毎月19日は食育の日ですね!熊本県のいろいろな地域の料理が登場しますよ。お楽しみに☆

宇城地区は宇城市、宇土市、美里町の2市1町で熊本県のほぼ中央にあります。宇城市は平成17年に三角町、不知火町、松橋町、小川町、豊野町の5町が合併して誕生しました。海岸部から山間部までたくさんの農産物が作られています。



ここが宇城地区だよ。熊本県のほぼ中央にあるよ!

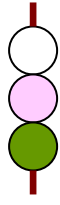
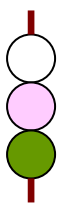
<<9月20日のメニュー>>

びりんめし 牛乳 れんこんサラダ
白玉団子汁 牛乳みかんかん

白玉汁

れんこん (蓮根)

びりんめし



白玉粉は小川地域の特産品で、もち米を加工して作られます。団子汁は一般的に小麦粉を使って団子を作りますが、今日の給食は白玉粉の団子を使います。白玉の食感をいかした具だくさんの白玉汁です。

蓮根は、その名のとおり水生植物の蓮の根(地下茎)が大きくなったもので、穴の開いた形から「見通しがきく」縁起のよい食べ物とされ、お祝い事には欠かせません。収穫時期は8月から12月で主な産地は松橋地域です。蓮根を使って作られるからし蓮根は熊本の郷土料理としても有名です。

「びりんめし」は宇城市三角町に古くから伝わる郷土料理で、肉のかわりに豆腐が入った混ぜごはんです。絞豆腐を油で炒めて水分をとばすときに、鍋が「びりん、びりん…」というように聞こえるところから「びりんめし」というようになったと言われています。

☆熊本県でとれる、みかんのなかま☆

清見

3月上旬～5月下旬が旬です。主に芦北・天草で作られます。



パール柑

12月上旬～2月中旬が旬です。果肉が真珠色に輝くこと、また宇土・三角から天草にかかる天草パールライン付近でとれることからこの名前で呼ばれています。



デコポン

12月中旬～5月中旬が旬です。「清見」と「ぽんかん」を親にして作られました。元々は「不知火」という名前、質の良いものだけを「デコポン」と呼びます。生産量全国1位で、芦北・宇城・天草で作られます。



晩柑

3月上旬～6月下旬が旬です。他のみかんに比べ旬が遅いので、この名前で呼ばれています。生産量全国1位で、主に天草で作られます。



晩白柚

11月中旬～2月中旬が旬です。ミカンの仲間では世界最大と言われ、熊本県は全国唯一の産地となっています。主に八代で作られます。



甘夏みかん

1月上旬～6月が旬です。生産量全国1位です。芦北を中心に宇城・天草で作られます。



ぽんかん

11月下旬～2月下旬が旬です。主に天草や宇城で作られます。

