

ふるさとくまさんデーとは、熊本でとれた食材や昔から地域に伝わる料理を献立にとりいれて紹介する日です。熊本のすばらしさをたくさん知ってほしいモン！



食育だより10月号
本渡学校
給食センター

ふるさとくまさんデー

《こんだて》
牛乳 ごはん 南関揚げじゃが
五目卵焼き かわりあえ

10/19(火)
玉名・南関の味



南関町の郷土料理の「南関揚げ巻き寿司」です。

毎月19日は食育の日です。今月は玉名・南関地域の味を紹介します。
南関揚げは、南関町に古くから伝わる揚げ豆腐で、昔から家庭料理で親しまれてきた伝統食品です。一般的な揚げ豆腐より長く保存ができることが、食感が違うことが特徴です。
今月の給食では、南関揚げを使った肉じゃが、「南関揚げじゃが」を作ります。

※食育の日の放送原稿としてご活用ください。

天草宝島デー



天草宝島デーは、天草でとれた食材や天草に昔から伝わる郷土料理などを献立にとりいれて紹介する日です。

10/11(月)
さつま芋



さつま芋の収穫は、朝晩が冷え始めた10月～11月頃で、初霜が降り、葉が枯れたタイミングで芋掘りをするのが最適だそうです。天草の郷土料理には、がね揚げやこっぱ餅、せんだご汁などさつま芋が使われたものが多くあります。

シモン芋は倉岳町の特産品で、ブラジルから持ちこまれた白いさつま芋です。海に面した温暖な気候の倉岳町は栽培に適した地域で、ドレッシングや焼酎、シモン芋の葉を練りこんだうどん等の加工品として売り出されています。その他にも大学芋やサラダ、がね揚げなどでもおいしく食べられます。

10/15(金)
シモン芋

