

ふるさとくさんデーとは、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3月号
本渡学校
給食センター

ふるさとくさんデー

《こんだて》

牛乳 ぶちまるごはん タイピーエン
うまかコロッケ れんこんサラダ



熊本城

毎月19日は食育の日です。今月は熊本市の味を紹介します。

熊本市の中心部にそびえたつ“熊本城”は、400年以上の歴史があり、日本の歴史の中で重要な舞台となった大切な城です。2016年4月に起きた熊本地震で大きな被害を受けましたが、これまでの多くの歴史を守るべく、今尚、復旧工事が進められています。

タイピーエンは、もともと中国の料理で、明治時代に熊本に伝わりました。春雨と野菜・肉・魚介類などが入った栄養満点のスープです。

うまかコロッケは、熊本特産の馬の肉を使ったコロッケです。熊本は、馬肉の生産量日本一です。鮮やかな桜色をしていることから、“桜肉”ともいわれます。

※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。

ひと足早い春の訪れを知ってくれる菜の花は、花が咲く前のやわらかいつぼみや、茎、葉を食べる野菜で、1月～3月ごろが旬です。給食ではほかの野菜も加えて、菜の花の和え物を作りますが、おひたしや天ぷらにして食べるのもおすすめです。天草では新和町で菜の花の収穫が行われています。

3日
菜の花



15日
デコポン



デコポンは『ぽんかん』と『清見』というみかんをかけ合わせてつくられた、あたまの凸が特徴的なかんきつ類です。デコポンというのは商品名で、本当は『しらぬひ』という名前の果物です。デコポンは甘くてジューシーで、中の袋がうすいので食べやすいのが特徴です。全国のデコポンの約半分の量が熊本県でつくられています。給食で登場するデコポンは、天草産のおいしいデコポンです！