

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！

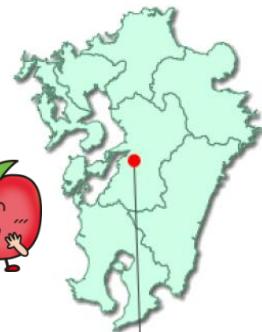


食育だより7月号
本渡学校
給食センター

ふるさとくまさんデー

7/19(月)
やつしろ あじ
八代の味

《こんだて》
ぶちまるごはん はんぺん汁
いわしトマト煮
やっちらサラダ ぎゅうにゅう



やつしろ
熊本県八代平野
はち べえ

かんきつ類で
日本一大きい
“晩白柚”

毎月19日は食育の日です。今月は八代地域の味を紹介します。

八代地域は、海あり、山あり、平野ありの自然豊かな場所です。海を埋め立てた干拓地である八代平野では、はちべえトマトやい草、晩白柚など日本一を誇る特産物が栽培されています。他にも、米・メロン・いちご・じゃがいもなどもさかんに作られています。給食では、トマトを使いたいわしトマト煮やい草と日奈久地区特産のちくわを使ったやっちらサラダなど、八代をイメージした給食を提供します。味わって食べましょう。

※食育の日の放送原稿としてご活用ください。

天草宝島食材



天草宝島食材とは、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。

7/8・15
きゅうり



夏野菜の代表のきゅうりは、今が一番おいしい“旬”的です。天草では、河浦町や大矢野町を中心に、パリッとみずみずしい新鮮なきゅうりが作られています。その成長は早く、日あたりのよいところでは、花がしほんで1週間から10日くらいで収穫できます。

天草はオクラの出荷量が熊本県ナンバーワンです。暑さや風、天候の変化に強いオクラは、天草の気候に適した作物です。特に倉岳町では、潮風と天草最高峰の倉岳（標高680m）の豊かな地形を利用して、おいしいオクラが作られています。

7/13
オクラ

