



きゅうメール

【日にち】

9月18日(水)

熊本県のふるさと給食

【こんだて】

主食 高菜ご飯

主菜 れんこんとひき肉のカレー揚げ

副菜 つぼん汁

なすのしぎ焼き

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：米、焼き豆腐（なかや豆腐店）、みそ(鳶田さん)

たまねぎ(綾木さん)

鳥取県産：牛乳、牛肉、鶏肉、ごぼう、だいこん、干しいたけ

【給食センターより】

今日は、「熊本県のふるさと給食」です。この取組は、自立と分散で日本を変えるふるさと知事ネットワークに加入している地域の特産品や郷土料理を取り入れ、ふるさと献立を味わってもらう取組です。今日の給食は、熊本県の特産品である、「阿蘇高菜」や「れんこん」を取り入れた献立にしました。阿蘇高菜を混ぜ込んだ高菜ご飯は、熊本県の郷土料理でもあり、阿蘇地域でよく食べられている料理です。「つぼん汁」は、人吉球磨(ひとよしくま)地方の郷土料理で、お祝いや祭りの席でふるまわれるハシの料理です。深いお椀のことを「つぼ」と呼び、その深いお椀に入れて出されていたことから「つぼの汁」が「つぼん汁」と変化し、このように呼ばれるようになったと言われています。この機会に熊本県の食文化に触れてみてほしいと思います。また、児童玄関前に、今日のふるさと献立と、熊本県に関連する本を展示していますので、ぜひ見てみてください。