

給食センターからこんにちは
1月の中学校の献立より...



☆平成26年2月19日(水)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:778kcal たんぱく質:28.9g

★主食: ご飯(ひじきふりかけ)

☆主菜: きびなごサクサク揚げ

★副菜: 五目豆

☆汁物: つぼん汁

★デザート: デコポン

★飲み物: 牛乳

熊本県の
郷土料理

★つぼん汁クイズ★

つぼん汁には、たくさんの具が入っていました。では、何種類の具が入っていたでしょう?

答え: 9種類

鶏肉、干し椎茸、にんじん、ごぼう、大根、里芋、こんにゃく、焼き豆腐、葉ねぎの9種類が入っていました。鶏でだしをとり、その時期にとれた野菜や豆腐などを入れて作るので、各家庭によって味が違うそうです。たくさんの材料を使っているの、栄養満点です♪

全国おいしいもの巡り～熊本県～

2月は第9弾として、「熊本県」特集です。

熊本県は、九州地方のほぼ中央に位置し、九州の中でも山が多いことが特徴です。また水の質がよいことでも知られ、中央の平野を中心に1年を通じてさまざまな農産物が栽培されています。海では、魚の養殖やのりの生産が盛んです。そんな豊かな自然や風土の中から生まれた熊本県の料理を紹介します。

～熊本県のおいしいもの紹介～

◎つぼん汁

人吉球磨(ひとよくま)地方の郷土料理で、お祝いの席にはかかせない汁物です。この地域では、赤飯には必ずつぼん汁はつきものです。

◎デコポン

熊本名産のデコポンの登場です。おデコがポンと出ているから、デコポンという名前が付けられました。不知火(しらぬい)という品種の中で、糖度が13度以上、酸味が1%以下という基準をクリアしたものをデコポンといいます。風邪予防にもよい「ビタミンC」たっぷりの果物です。

