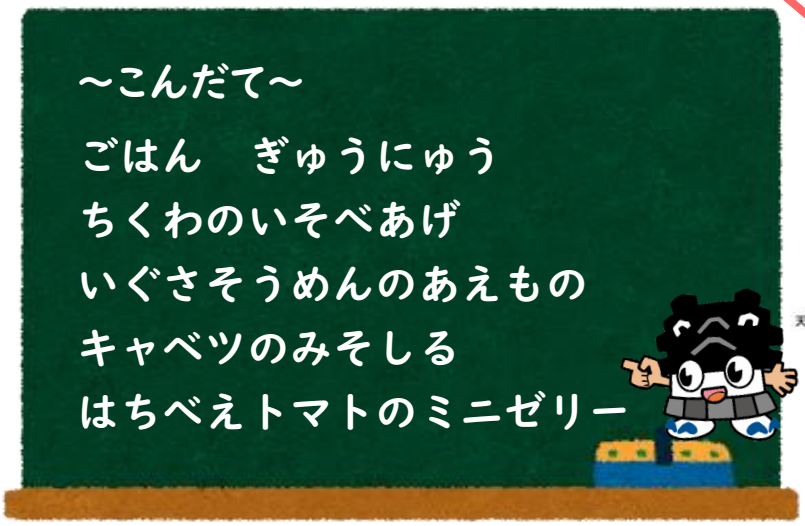
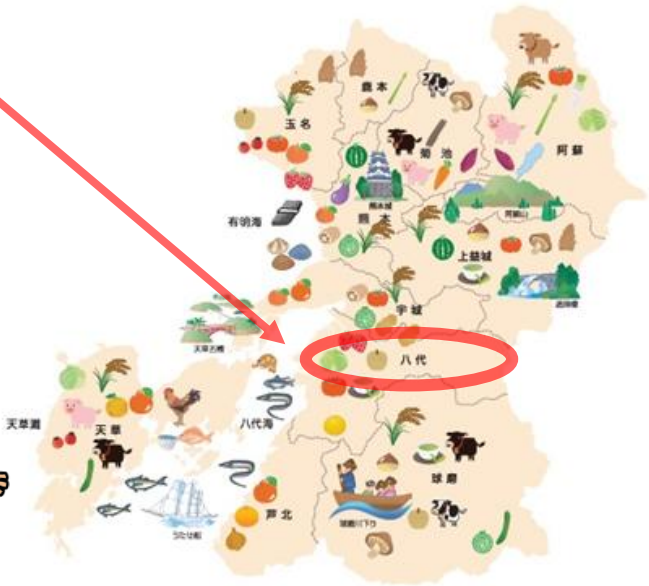
くまもと 熊本 ご当地給食味めぐり

6月 八代





八代地域は、球磨川が流れる八代平野を中心に、八代海や九州山地に囲まれた自然豊かな地域です。八代地域の特産物には、世界最大の柑橘類「晩白柚」や、新鮮な魚と伝統的な技術で作られる「日奈久ちくわ」、たたみの材料である「い草」など、温暖で湿度の高い気候を活かした特産物がたくさんあります。

い草そうめんのあえもの

八代地域では、たたみの材料となるい草の生産量が日本一です。い草そうめんは、小麦粉とい草の粉末を混ぜて作られています。もちもちとした食感と、ほんのり甘い風味が特徴です。い草は、食物繊維が豊富で、健康にも良いとされています。

はちべえトマトのミニゼリー

八代地域は、熊本県内でも有名なトマトの産地で、糖度の高い「はちべえトマト」というブランドトマトがあります。八代平野の「八」と「平」から「はちべえ」と名づけられました。農薬の使用を抑えた安心・安全なトマトです。給食では、はちべえトマトを使ったミニゼリーが登場します。