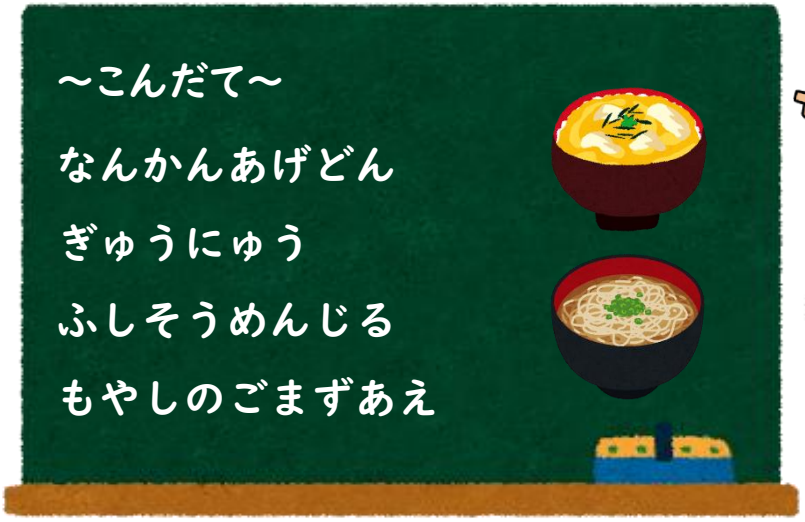
くまもと 熊本 ご当地給食味めぐり

9月 玉名



玉名地域は熊本県の北西部にあり、福岡県との県境に位置します。自然豊かで、温泉が湧き出るこの地域には、「高瀬眼鏡橋」や「旧玉名干拓施設」などの歴史的建造物が多数残っています。また、海や山に面した温暖な気候のため、「潮干狩り」や「果物狩り」などのレジャースポットもたくさんあります。

なんかんあげどん

南関揚げは、豆腐を薄く切り、水分を抜いて油で揚げたものです。おいしさや風味が変わらず、長く保存することができます。

また、水分のある料理に入れると、味がよく染み込んでおいしく食べることができます。

ふしそうめんじる

そうめんは、小麦粉に塩と水を混ぜ、よく練った生地を細く切り、吊るして乾燥させて作ります。干す時に棒にかけ、曲がった部分を外して切ったものを「節そうめん」といいます。