まるごと くまもと ありがとうのひ

私たちが暮らしている熊本市は、九州の中央に位置しています。清らかな地下水をはじめとする豊かな自然に恵まれており、米、野菜、くだもの、畜産などの農業が盛んです。

今日の給食は「まるごと くまもと ありがとうのひ」です。全て熊本市・県でとれた食材を使っています。熊本の農水産物を知り、郷土の恵みに感謝しながら味わって食べましょう。

まるごと熊本の献立紹介

くまもとやさいのあえもの

もやし、きゅうり、にんじん、きくらげ

熊本県内各地でとれた食材、もやし、きゅうり、にんじん、きくらげを使用したあえものです。

ばんかんゼリー

熊本県産の晩柑の果汁を使用して作られたゼリーです。

しいらフライ

しいらは、熊本県の天草の海でとれる魚です。「まんびき」とも呼ばれます。初夏から秋に旬を迎える魚です。

ぎゅうにゅう

熊本県内で育った牛からしぼった新鮮な牛乳が毎日届けられています。

<写真提供 熊本市農業政策課>

ごはん

給食のお米は熊本市でとれた「くまさんの力」という品種を使用しています。

温暖化がすすむ熊本でも健康に育つように9年間かけて開発されました。

<写真提供 熊本市農業政策課>

みそしる

とうふ、あぶらあげ、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、みそ

熊本県内各地でとれた食材を使用したみそしるです。みそは熊本市でとれた大豆から作ったものを使用しています。

※調味料は、熊本県産ではないものもあります。