

まるくまくん



まるごと くまもと ありがとうのひ

みなさん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。

くまもと こんだてしょうかい まるごと熊本の献立紹介

トマトときゅうりのあえもの

トマト、きゅうり、たまねぎ



熊本県はトマトの収穫量が全国1位です。トマトやきゅうりはビニールハウスで栽培されており、1年を通して出荷されます。

出典：令和4年産野菜生産出荷統計



<写真提供 熊本市農業政策課>

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

給食のお米は熊本県でとれた「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

じゃがいも、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、みそ

じゃがいもやにんじんなどすべて熊本県内各地でとれた食材を使用したみそしるです。チンゲンサイは、熊本市北部地区で栽培されたものです。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。