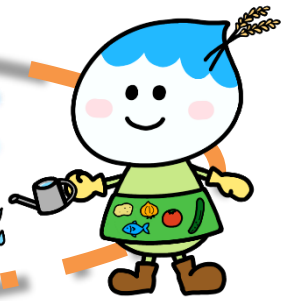
# まるごとくまもと ありがとうのひ



まるくまくん

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。

今日は「まるごと くまもと ありがとうのひ」給食です。全て熊本市・熊本県でとれた食材を使っています。熊本のおいしい農水産物を感謝しながら味わって食べてください。

## 今日の献立の紹介

### トマトときゅうりのあえもの

トマト、きゅうり、玉ねぎ

熊本では、ハウスで、トマトやきゅうりを栽培しています。暑いハウスの中での作業は大変ですが、生産者はおいしい野菜作りに取り組まれています。

### しいらのフライ

しいら

しいらは、天草で水揚げされたものです。丸みのある頭が特徴的で、味にクセがなく、フライやムニエルとして食べられます。

### 牛乳

牛乳

牛乳は、熊本県内の酪農家が育てた乳牛から作られます。熊本市では、東部地区で酪農が盛んです。

### ごはん

お米

熊本県でとれた「くまさんの力」という品種です。くまさんの力は、気候温暖化の影響を受けて、それに対抗するために、高温に強い品種として熊本県が9年かけて開発した品種です。

### だご汁

じゃがいも、玉ねぎ、人参、チンゲンサイ、小麦粉

チンゲンサイは、熊本市北部地区でハウス栽培されています。

じゃがいもは、5月から7月にかけて、熊本市で収穫されます。

今の季節は、人参や玉ねぎなども熊本県内各地で収穫されたものを給食で使っています。

出典「熊本市の農業と水産業」

※調味料は、熊本県産ではないものもあります。