



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。全ての食材が熊本市・県でとれた物を使っています。熊本の農水産物を知り、感謝しながら味わって食べてください。

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3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。初夏から秋にかけて旬の魚です。



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とどけられています。



<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「くまさんのちから」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、わかめ、みそ



じゃがいもやにんじん、わかめ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。みそも熊本県でとれた大豆からできたみそを使用しています。



※調味料は、熊本県産ではないものもあります。