



Kumamoto City

News Release

令和6年（2024年）5月29日

まるごと くまもと ありがとうのひ

6月の食育月間を迎えるにあたり、全ての食材に熊本の農水産物を使用した「まるごと くまもと ありがとうのひ」給食を熊本市内の全ての小中学校で初開催します。児童生徒らが熊本の農水産物をより深く理解し、持続可能な食生活について考え、それを実践する力を身につける機会とします。

この取組に際し、熊本市立大江小学校では、JA 熊本市の方を講師にお迎えし、「お米」についてご講話いただき、大西市長からのメッセージを視聴後、交流給食を実施します。

- 日時** 令和6年（2024年）6月5日（水）
午前11時35分～午後1時05分
（4時間目：講話、給食時間：交流給食）
- 場所** 熊本市立大江小学校（中央区大江3-5-31）
- 主催** 健康教育課
共催 農水ブランド戦略室、健康づくり推進課、JA 熊本市
- 内容** 11:35～12:20 体育館にて JA 熊本市からお米についての講話
（対象学年：5年生）
12:20～13:05 5年生各教室にて大西市長のメッセージビデオを
視聴後、JA 熊本市の講師の先生方との交流給食
- その他** 6月第2週：熊本市内全ての小学校で実施
6月第3週：熊本市内全ての中学校で実施

【お問い合わせ先】

教育委員会事務局 健康教育課

TEL：328-2728

課長：吉田 康誠

担当：一野・菊川

熊本市立大江小学校

TEL：366-8947

校長：松永 裕子

担当：栄養教諭 中村



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。



まるごと くまもと ありがとうのひ

6月〇日は、すべての食材（調味料等をのぞく）を熊本市・熊本県でとれたものを使用した「まるごと くまもと ありがとうのひ」です。豊富な地下水と恵まれた自然を活かしたおいしい農作物を使ったレシピを紹介します。

トマトときゅうりのあえもの

<材料> 4人分

トマト	80g	調味料	酢	小さじ1
きゅうり	80g		うすくちしょうゆ	小さじ1
たまねぎ	40g		ごま油	小さじ1
いりごま	小さじ1		砂糖	小さじ1
			塩	少々

フンポイント!

～おいしいトマトときゅうりの見分け方～



- ・ヘタが緑色で、ピンとハリがあるもの。
- ・重みがあるもの。



- ・いぼがとがっているもの。
- ・緑色が濃く、ハリがあるもの。

<写真提供 熊本市農業政策課>

<作り方>

- ① トマトは、1.5cmの角切りにする。
- ② きゅうりは半月切りにし、塩もみをする。
- ③ たまねぎは2mm幅の千切り（またはみじん切り）にし、水にさらしておく。
- ④ ①、②、③を調味料であえる。



https://www.youtube.com/watch?v=AlGa_oXTW7o

～熊本市でとれる農産物の紹介～



玉ねぎ



6月～9月は熊本市小島地区でとれたものを使っています。海岸沿いの畑で育つ玉ねぎは、潮風にあたって甘くなります。収穫作業は手作業で行うため、朝早くから夕方まで行います。



チンゲン菜



熊本市北部地区で作られています。食べる子どもたちのことを考え、土には堆肥を混ぜ、種を植えています。チンゲン菜がおいしく育つよう、生育途中に間引きし、収穫作業はひとつずつ手作業で行うそうです。



きゅうり



熊本市土河原地区で作られています。9～12月、1～4月の2回苗を植え、栽培・収穫をします。苗を植えてから、約1か月で収穫ができ、1株のきゅうりの苗から約100本のきゅうりが収穫できます。ビニールハウス内はきゅうりがよく育つための温度25℃になるよう、温度調整をして育てられています。



じゃがいも



熊本市天明地区で作られています。1月から種芋を植え、5月の終わりごろから収穫します。

いっさい農薬を使わずに育てられ、収穫作業は手作業で行うそうです。