



Kumamoto City

News Release

令和7年（2025年）5月29日

「まるごと くまもと ありがとうのひ」給食の実施について

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、熊本市立御幸小学校では、JA 熊本市の方を講師にお迎えして、「お米」についてご講話をいただき、大西市長からのメッセージを視聴後に、交流給食を実施します。

- 日時** 令和7年（2025年）6月3日（火）
午前11時25分～午後1時05分
（4時間目：講話、給食時間：交流給食）
- 場所** 熊本市立御幸小学校（南区御幸笛田7丁目16-1）
- 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** 11:25～12:10 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）
12:10～12:55 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
- 「まるごと くまもと ありがとうのひ」給食について**
6月第1週：熊本市内全ての小学校で実施
6月第2週：熊本市内全ての中学校で実施
- 取材に当たっての留意点**
 - ・取材予定の場合は、事前に御幸小学校担当までご連絡ください。
 - ・駐車場はありません。近隣の有料駐車場をご利用ください。
 - ・6月3日の御幸小学校以外の取材はご遠慮ください。
 - ・個人のプライバシーに配慮した取材・撮影にご協力ください。

【お問い合わせ先】

〈事業全体について〉
教育委員会事務局 健康教育課
TEL：328-2728
課長：草野 陽介
担当：一野・菊川

〈御幸小学校での取組について〉
熊本市立御幸小学校
TEL：379-1921
校長：倉岡 佳世
担当：栄養教諭 原田



まるごと くまもと ありがとうのひ

今日は、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。



まるごと くまもと ありがとうのひ
動画QRコード

～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。



まるごと くまもと ありがとうのひ



まるくまくん

今日は、「まるごと くまもと ありがとうのひ」給食です。この日は、全て熊本市・熊本県でとれた食材を使用しています。豊富な地下水と、恵まれた自然を活かした、おいしい農産物を使ったレシピを紹介します。

「まるごと くまもと ありがとうのひ」献立紹介

ごはん 牛乳 しいらのフライ
トマトときゅうりのあえもの だご汁



まるごと くまもと ありがとうのひ
動画 QR コード

トマトときゅうりのあえもの

＜材料＞	4人分
トマト	中1個（200g程度）
きゅうり	1/2本（100g程度）
玉ねぎ	20g
酢	大さじ1
うす口醤油	小さじ2
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ1
塩	少々



熊本市では、トマトは、真夏の一時を除いてほぼ一年中出荷されています。きゅうりは、北部、富合、城南で栽培され、ほぼ一年中出荷されます。きゅうり、トマトの他、なすやにがうり、ピーマン、スイカなど様々な野菜が、ハウス栽培されています。季節に合わせて給食では市産品を使用しています。

出典「熊本市の農業と水産業」

＜作り方＞

- ①きゅうりは、3ミリぐらいのうす切りにし、塩でもんで絞る。
- ②トマトは、1センチぐらいのいちょう切りにする。
- ③玉ねぎは、みじん切りにする。
- ④調味料と玉ねぎを混ぜる。
- ⑤野菜を器に入れて、④の調味料をかける。



◇まだまだあります。熊本のおいしい野菜を使ったメニュー◇

市産農産物を使った給食人気のメニュー

ゴーヤのツナあえ

＜材料＞	4人分	＜作り方＞	
にがうり	1/3本	①にがうりは、縦半分に切り、ワタを取って薄切りにする。塩もみし、さっとゆでて水で冷やす。	
太もやし	80g	②もやしはゆでて冷ます。	
ツナ	60g	③野菜の水気をきり、ツナ、系かつおと調味料を混ぜる。	
系かつお	3g		
砂糖	小さじ2		
うす口醤油	小さじ2		
酢	大さじ1		
ごま油	小さじ1		

きゅうりの即席漬

＜材料＞	4人分	＜作り方＞	
きゅうり	1本	①きゅうりは、3センチ拍子木に切り、塩でもんで絞る。	
生姜	少々	②生姜ときゅうり、ごまと調味料を混ぜる。	
(おろし生姜1cm)			
ごま	小さじ1		
こい口醤油	小さじ2		
ごま油	小さじ1		