



Kumamoto City
News Release



令和7年(2025年)6月11日

「まるごと くまもと ありがとうのひ」献立を再現販売します！

食育月間の6月に、熊本市全小中学校で昨年から実施されている、熊本県産品・市産品100%で作る学校給食「**まるごと くまもと ありがとうのひ**」の献立を再現販売します。

市民の皆様は、地産地消でバランスのとれた給食メニューを味わっていただき、熊本市の農水産物を知り・味わい・好きになっていただきます。

1 日 時

令和7年(2025年)6月18日(水)【食育の日の前日】 午前11時から販売

2 場 所

市役所地下食堂 レストラン亀井

3 価格及び販売数

A 定食:700円 ◆130食 先着順販売

4 献立名

しいらのフライ、トマトときゅうりのあえもの、だご汁、ごはん

◆中学校給食の献立です

◆販売用として、キャベツ千切り等が追加され、牛乳はつきません。

5 添付資料

「まるごと くまもと ありがとうのひ」三つ折りチラシ

6 その他

取材をご希望の場合は、事前に下記担当までご連絡ください。



【お問い合わせ先】

健康づくり推進課

TEL:096-328-2145

課長:迫田 貴美子(さこだ きみこ)

担当:富永、中尾

トマト



天明・中島・城山地区などを中心に、市内各地で生産されています。果実の大きさで大玉系、中玉系、ミニトマトに分類され、果皮色も非常に多様です。

すいか



植木・北部地区などにおいて、盛んに生産されています。熊本のすいかは出荷期が早く、2月下旬頃から出荷が始まり、5月の上中旬頃に最盛期を迎えます。

乳用牛（生乳）



小島・戸島・城南地区などにおいて生産されています。優良な繁殖雌牛の導入等による品質や生産性の向上に努めており、県内有数の産地となっています。

ノリ



豊かな有明海の漁場で養殖されたノリは、香り高く、味わい深いのが特徴です。熊本市では年間約6億枚が生産されています。

【地産地消の推進】

地元で生産されたものを、その地域で消費する「地産地消」は、市民のシビックプライドを醸成し持続可能な食育の推進に寄与します。

地産地消はフードマイレージの削減や地域の活性化にもつながります。

熊本の農水産物を知り・味わい・好きになることで地産地消を進めましょう！



【「くまもとの食」の生産状況】

米（水稻）



市内各地の水田で生産されています。特に富合・城南・秋津地区などでは、ほ場整備が進んだ水田において大規模に生産されています。

なす



飽田・天明・植木地区などにおいて、秋から翌年の春にかけて盛んに出荷されています。また、植木地区では長さが50cmにもなる「大長なす」も生産されています。



まるごと
くまもと
ありがとうのひ

熊本のことを知って、
味わって、
感謝して、
もっともっと好きに
なろう！



6月は
「まるごと くまもと ありがとうのひ」
の学校給食が、市立小中学校全校で提供されます。

この給食では、全ての食材を熊本市・熊本県でとれたものを使用しています。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献立です。

また、毎月19日の「食育の日」前後には、熊本市でとれた食材を紹介する給食の日「ひごまるデー」を実施しています。

レシピを紹介しますので、ご家庭でも是非作ってみましょう！

★熊本市健康教育課
★熊本市農水ブランド戦略室
★熊本市健康づくり推進課

☎096-328-2728
☎096-328-2410
☎096-328-2145

熊本市産の食材を紹介する学校給食の日の5月・6月のおすすめレシピです！

きゅうりの中華あえ



材料（4人分）

サラダチキン …… 20g
 春雨 …… 15g
 きゅうり …… 1本
 にんじん …… 10g
 いりごま …… 5g
 酢 …… 小さじ1
 うす口しょうゆ 小さじ1
 砂糖 …… 小さじ1
 ごま油 …… 小さじ1/2
 塩 …… 少々

作り方

1. 春雨はゆでて水にさらし、食べやすい長さに切り、水をきっておく。
2. きゅうりは輪切り、にんじんは千切りにし、塩もみする。
3. サラダチキンと水分をきった1と2を、調味料であえる。
4. ごまをふって仕上げる。

トマトときゅうりのあえもの



材料（4人分）

トマト …… 80g
 きゅうり …… 80g
 たまねぎ …… 40g
 いりごま …… 小さじ1
 酢 …… 小さじ1
 うす口しょうゆ 小さじ1
 ごま油 …… 小さじ1
 砂糖 …… 小さじ1
 塩 …… 少々

作り方

1. トマトは、1.5cmの角切りにする。
2. きゅうりは輪切りにし、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をいりごまと調味料であえる。

「まるごと くまもと ありがとうのひ」の給食献立です

じゃがいものじゃこあえ



材料（4人分）

しらすぼし …… 8g
 にんにく …… 少々
 サラダ油 …… 少々
 じゃがいも …… 150g
 きゅうり …… 50g
 酢 …… 大さじ1/2
 うす口しょうゆ 小さじ2/3
 サラダ油 …… 小さじ1
 砂糖 …… 小さじ1
 塩・こしょう 少々

作り方

1. じゃがいもは千切りにし、沸騰したお湯でゆで、水にさらし水分をきっておく。
2. きゅうりは半月切りにし、塩もみにして軽くしぼっておく。
3. フライパンに油をひき、みじん切りにしたにんにくと、しらすぼしを加え炒めたら、皿に移し冷ましておく。
4. よく混ぜ合わせた調味料と1, 2, 3と一緒にあえて、味をととのえて仕上げる。



熊本市では、きゅうりやトマトは、主にビニールハウスで栽培され、ほぼ一年中出荷されています。



トマトにはビタミンCやビタミンEに加えて、赤色の色素成分で抗酸化作用があるリコピンなどが、豊富に含まれています。



新じゃがは皮が薄く、みずみずしい食感です！

【きゅうりの選び方】

- ・太さが均一で、切り口がみずみずしいもの
- ・ずっしりと重みがあり、色つやのよいもの

【トマトの選び方】

- ・ヘタが新鮮で、皮にハリがあるもの
- ・ずっしりと重く、裂果（身割れ）のないもの

【新じゃがの選び方】

- ・形が丸く整って、重みのあるもの
- ・皮に傷やしわがなく、なめらかなもの

熊本市の農業と水産業については、
こちらから！



熊本市の学校給食については、
こちらから！



「食育のひろば」には、食育情報や
レシピを掲載しています！

