

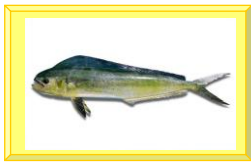


Table with columns: 日 (Day), 曜 (Day of Week), 主食 (Main Dish), 牛乳 (Milk), おかず (Side Dish), 材料 (Ingredients), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein). Rows list daily menu items and ingredients.

今月のふるさとくまさん 天草宝島デー

9月21日(火)の給食
9月29日(水)の給食

～お知らせとお願い～
8月の長雨の影響で、野菜の高騰が起っております。給食にも大きく影響が出ております。今後、急な材料の変更や数量の不足などで献立予定表通りにいかないことが起こる可能性があります。つきましては、皆様にご理解とご協力を頂きますよう、お願い申し上げます。



シイラ

シイラは、「マンピキ」とも言います。また、南の島ハワイでは、「マヒマヒ」と言われていて、高級魚として知られています。シイラの旬は、夏から秋にかけてです。大きいものは、1.8メートルほどにもなります。弱りやすい魚のため、さしみて食べられるのは海に囲まれた天草ならではのです。

日本全国で作られているかぼちゃですが、生産量は圧倒的に北海道が多く全国の半分近くを生産しています。五和町でも城河原地区や御領地区で7月から8月のお盆くらいに収穫して、県内の市場へ出荷されます。



かぼちゃ