



2月 こんだてよいひょう

は島内産の食品です。
知名町立学校給食センター（小学校）

	月	火	水	木	金
こんだてめい	<p>2月3日は 節分</p> <p>「節分」は、立春の前日で、「季節を分ける」という意味があります。中国から伝わった行事で、豆まきには「福は内、災は外」のかけ声とともに、「悪いを追い払い、福を呼び込む」という願いが込められています。また、ひいらぎの小枝の葉にいわしの骨を刺して、戸口に飾り、悪い鬼を退かす習慣から、いわしを食べるようになりました。愛媛の春を告げる行事です。「東暦」が明走ったのは、江戸時代から明治時代で、その年の福運を司る年神様がおられる方向を東方向と仰ひ、東方向を向ければ、「何事も吉」とされ、焼売茶室や節分をお祝いするために行われていました。</p>			<p>1 ①ごはん ②牛乳 ③削り干し大根のうま煮 ④さばのゆずみそ煮★</p>	<p>2 ①爰ごはん ②牛乳 ⑤ひじきのり ③いわしのつけ汁 ④りんがかり揚げ</p>
1・2群 体をつくるものになる食品				②ぎゅうにゅう ③とりにく きつまあげ ④さば みそ	②ぎゅうにゅう ③いわしすりみ あぶらあげ むぎみそ ④だいず ⑤のり ひじき にぼし かつお
3・4群 体の調子を整える食品				③わりばしだいこん にんじん たけのこ こんにやく ほししいたけ いんげん ④ゆず	③にんじん だいこん しめじ こまつな
5・6群 エネルギーのもとになる食品				①こめ ③ じゃがいも さとう ④こめ さとう	③ じゃがいも ④さとう くるぶさ ⑤みずあめ さとう
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品				633kcal/28.0g 豆・豆製品・海藻・卵	646kcal/25.4g 卵・果物
こんだてめい	<p>5 ①わかめ爰ごはん ②牛乳 ③太平煮 ④れんごんの華字刺え</p>	<p>6 ①かしわ飯 ②牛乳 ③かぼちゃのみぞ汁 ④じゃがじゃが朝太きんぴら</p>	<p>7 ①無糖パン★ ②牛乳 ③長崎ちゃんぽん★ ④きくらげの中華刺え</p>	<p>8 ①ごはん ②牛乳 ③だご汁 ④煮の揚げ焼き・ごま刺え</p>	<p>9 ①爰ごはん ②牛乳 ⑥プリン ③八杯汁 ④地鶏のみそごろばかし</p>
1・2群 体をつくるものになる食品	①わかめ ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく うずらたまご	①とりにく ②ぎゅうにゅう ③あぶらあげ とろろ わかめ むぎみそ ④ぶたにく めんたいこ だいずニート	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく かまぼこ	②ぎゅうにゅう ③ むぎみそ ④アジ	②ぎゅうにゅう ③きつまあげ とろろ ④とりにく むぎみそ あかみそ
3・4群 体の調子を整える食品	③にんじん たまねぎ きくらげ もやし キャベツ ニラ ④はくさい にんじん こまつな れんごん	①ほししいたけ にんじん ごぼう ② かぼちゃ にんじん だいこん ④にんじん たまねぎ いとこんにやく いんげん	③にんじん たまねぎ もやし こまつな ④ きくらげ きくらげ だいずもやし にんじん	③にんじん だいこん ④ごぼう しいたけ こまつな ⑤ふかねぎ レモンかじゅう キャベツ にんじん こまつな	③にんじん だいこん えのきたけ ほししいたけ はくさい ⑤いんげん にんじん ごぼう だいこん こんにやく
5・6群 エネルギーのもとになる食品	①こめ むぎ ③はるさめ ごまあぶら ④ごま さとう ごまあぶら	①こめ むぎ あぶら ④あぶら さとう じゃがいも	①こくろパン ②スナゲティ ごまあぶら ④ごま ごまあぶら さとう	①こめ ③さといも ほうとううどん ④さとう ごまあぶら ごま ねりごま	①こめ むぎ ④やまいも せんぶん ⑤ごまあぶら さとう プリン
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	612kcal/22.4g 豆・豆製品・魚・海藻・いも類・果物	645kcal/26.4g 魚・卵・果物	608kcal/27.7g 豆・豆製品・海藻・卵・いも類・果物	675kcal/28.2g 豆・海藻・卵・いも類	640kcal/26.3g 魚・海藻・卵・果物
こんだてめい	<p>12 りんがすきゅうじつ 振替休日</p>	<p>13 ①ごはん ②牛乳 ③麻婆豆腐★ ④洋辛餅</p>	<p>14 ①ココア揚げパン★ ②牛乳 ③ミネストローネ★ ④じゃんぼいんげんのソテー</p>	<p>15 ①爰ごはん ②牛乳 ⑥納豆 ③みぞれ鍋 ④入替しりしり★</p>	<p>16 ①ツナカレー★ (爰ごはん) ②牛乳 ③わかめサラダ</p>
1・2群 体をつくるものになる食品		②ぎゅうにゅう ③とろろ ぶたにく だいず あかみそ	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ウィンナー	②ぎゅうにゅう ③とりにく やきどろみ ④たまご まぐろあぶらづけ かつおぶし ⑤なつとう	①まぐろあぶらづけ チーズ ②ぎゅうにゅう ③わかめ
3・4群 体の調子を整える食品		③にんじん たまねぎ ほししいたけ たけのこ グリンピース ④ キャベツ にんじん きくらげ	③にんじん たまねぎ トマト パセリ ④ じゃがいもいんげん にんじん たまねぎ	③だいこん にんじん だいずもやし しいたけ ふかねぎ ④にんじん	①にんじん グリンピース たまねぎ りんごかじゅう ③ キャベツ もやし にんじん コーン
5・6群 エネルギーのもとになる食品		①こめ ③でんぶん さとう ごまあぶら ④はるさめ ごま ごまあぶら さとう	①コッパン ②あぶら ③ じゃがいも マカロニ オリーブオイル ④ じゃがいも オリーブオイル	①こめ むぎ ③くずきり ④あぶら	①こめ むぎ じゃがいも バター こむぎこ あぶら ③さとう ④はちみつ
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品		640kcal/26.4g 魚・海藻・卵・いも類・果物	605kcal/21.4g 豆・豆製品・魚・海藻・卵・果物	689kcal/32.3g 海藻・いも類・果物	696kcal/19.5g 豆・豆製品・卵・果物
こんだてめい	<p>19 ①ごはん ②牛乳 ⑥ミニトマト ③削り干し大根のみぞ汁★ ④えらぶ洋のサイコロステーキ</p>	<p>20 ①爰ごはん ②牛乳 ③大豆の燗煮 ④かつおみそ</p>	<p>21 ①小さい菜粉ミルクパン ②牛乳 ⑤みかん果汁★ ③鶏肉とごぼうのパペロンチーノ★ ④こんこんサラダ★</p>	<p>22 ①爰ごはん ②牛乳 ③かぼちゃのそぼろ煮 ④煮のもみじ焼き★</p>	<p>23 天童製生白</p>
1・2群 体をつくるものになる食品	②ぎゅうにゅう ③あぶらあげ むぎみそ ④ぎゅうにゅう	②ぎゅうにゅう ③とりにく きつまあげ だいず ひじき ④かつおなまぶし むぎみそ	②ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン ④こんぶ	②ぎゅうにゅう ③とりにく きつまあげ ④ぶり	
3・4群 体の調子を整える食品	③にんじん だいこん えのきたけ はくさい ④たまねぎ レモンかじゅう ⑥ミニトマト	③にんじん ほししいたけ こんにやく グリンピース ④にんじん きくらげ ニラ	③ごぼう にんじん たまねぎ しめじ パセリ ④キャベツ だいこん コーン ⑤みかん果汁	③ かぼちゃ にんじん ほししいたけ こんにやく きぬめり たまねぎ ④にんじん パセリ	
5・6群 エネルギーのもとになる食品	①こめ むぎ ③ じゃがいも ④あぶら さとう	①こめ ③ じゃがいも さとう あぶら ④さとう ごま あぶら	①こめミニミルクパン ③オリーブオイル スナゲティ ④さとう あぶら マヨネーズ(卵不使用)	①こめ ③さとう あぶら ④マヨネーズ(卵不使用)	
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	642kcal/29.7g 豆・魚・海藻・卵・果物	644kcal/30.9g 卵・果物	610kcal/21.9g 豆・豆製品・魚・卵・いも類・果物	694kcal/29.0g 豆・豆製品・海藻・卵・いも類・果物	
こんだてめい	<p>26 ①豆腐そぼろ丼 (爰ごはん) ②牛乳 ③あさりのみぞ汁</p>	<p>27 ①爰ごはん ②牛乳 ⑤たんかん 1/4 コ★ ③おでん ④きくらげの鶏肉炒め</p>	<p>28 ①きな粉揚げパン★ ②牛乳 ③ABCスープ★ ④プロッコリーとコーンのソテー★</p>	<p>29 ①チキンドリア★ (コンソメライス・トッピング) ②牛乳 ③スナップえんどうのサラダ★</p>	
1・2群 体をつくるものになる食品	①こうや豆腐 ぶたにく ぎゅうにゅう ②ぎゅうにゅう ③ むぎみそ あさり わかめ あぶらあげ	②ぎゅうにゅう ③とりにく こんぶ ちくわ うずらたまご ④しらすばし	①きなこ ②ぎゅうにゅう ③ウィンナー ④まぐろあぶらづけ	①とりにく ぎゅうにゅう チーズ ②ぎゅうにゅう	
3・4群 体の調子を整える食品	①にんじん たまねぎ ほししいたけ ニラ ③にんじん だいこん もやし	③だいこん にんじん こんにやく いんげん ④ きくらげ にんじん たかなづけ ⑤たんかん	③にんじん たまねぎ パセリ ④コーン プロッコリー にんじん たまねぎ	①たまねぎ にんじん マッシュルーム しめじ グリンピース パセリ ③ キャベツ スナップえんどう にんじん コーン	
5・6群 エネルギーのもとになる食品	①こめ むぎ さとう あぶら ③ じゃがいも	①こめ むぎ ③ じゃがいも ④ごまあぶら ごま さとう	①コッパン ②さとう あぶら ③マカロニ じゃがいも ④オリーブオイル	①こめ むぎ あぶら バター こむぎ マーガリン パン ③オリーブオイル さとう	
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	624kcal/28.3g 卵・果物	671kcal/25.9g 豆・豆製品	609kcal/23.3g 海藻・卵・果物	635kcal/22.8g 豆・豆製品・魚・海藻・卵・いも類・果物	

☆物質調達の都合上、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★のマークがついた献立は、中学校3年生のリクエストメニューです。

旬の味 かしわ飯の「かしわ」は、鶏肉のことで、かしわや野菜を煮詰めたものを、お米に炊きこむ製法料理です。朝天子は朝賀草から広がり、福徳の博多で盛んに作られたことから、博多が産地となりました。

旬の味 「長崎ちゃんぽん」は、長崎名物の麺料理です。明治32年に長崎の中華料理店で、学生に栄養のあるものを食べさせようと、作ったのが始まりとされています。野菜たっぷりのちゃんぽんを作ります!

旬の味 「だご汁」とは、小麦粉と水をよく練って、丸めて団子にしたり、平たく伸ばして箸でカットします。鍋がらだしのさいただしに入れて煮込みます。天 分は、鯖アジや鯖サバなど、魚がおいしいことで有名です。

旬の味 八杯汁は、宮崎県の郷土料理で、かつお節やきのこのだしに、豆腐やすりおろした山芋を加えた、すまし仕立てのお汁です。つい「八杯」もおかわりをしたくなるほど、美味しことから、この名が付けました。

九州の味めぐり週間

2/5～9日は「九州の味めぐり週間」を実施します。九州には魅力的な料理や食べ物がたくさんあります。お楽しみに～!

熊本の郷土料理「新緑汁」が熊本県のお土産でれんごんを育てていたことから、『れんごん』という新造が生まれたと書かれています。また大分県は中国から伝わった新造ですが、等では熊本県の郷土料理として「新造」にもよく登場する人気メニューです。



2月 献立予定表

は県内産の食品です。
知名町立学校給食センター（中学校）

	月	火	水	木	金			
献立名	<p>2月3日は ぜいぶん 節分</p> <p>「節分」は、立春の前日で、「季節を分ける」という意味があります。中国から伝わった行事で、豆まきには「福は内、鬼は外」のかけ声とともに、「鬼」を追い払い、福を呼び込めという願いが込められています。また、ひいらぎの小枝の先にいわしの骨を刺して、戸口に飾り、鬼を追い払う習慣から、いわしを食べるようになりました。食後の寒さを防ぐ行事です。「魚を食べる」とされ、魚を煮たり焼いたりして、お祝いする文化が行われていました。</p>			<p>1 ①ごはん ②牛乳 ③割り干し大根のうま煮 ④さばのゆずみそ煮★</p>	<p>2 ①麦ごはん ②牛乳 ⑤ひじきのり ③いわしのつみれ汁 ④りんかけ揚げ</p>			
1・2群 体をつくるものになる食品				<p>②牛乳 ③鶏肉 さつま揚げ ④さば みそ</p>	<p>②牛乳 ③いわしすり身 油揚げ ⑤みそ ⑥大豆 ⑦のり ひじき 煮干し かつお</p>			
3・4群 体の調子を整える食品				<p>③割り干し大根 人参 竹の子 こんにやく 干し椎茸 いんげん ④ゆず</p>	<p>③人参 大根 しめじ 小松菜</p>			
5・6群 エネルギーのもとになる食品				<p>①米 ③じゃがいも ④砂糖 ⑤米粉 ⑥砂糖</p>	<p>①じゃがいも ②砂糖 ③砂糖 ④水あめ ⑤砂糖</p>			
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品				770kcal/314g 豆・豆製品・海藻・卵	745kcal/288g 卵・果物			
九州味めぐり週間	<p>5 ①わかめ麦ごはん ②牛乳 ⑤無糖ビーンズ ③大甲煮 ④れんごんの卒子和え</p>	<p>6 ①かしわ飯 ②牛乳 ③かぼちゃのみそ汁 ④じゃがじゃが朝太きんぴら</p>	<p>7 ①無糖パン★ ②牛乳 ③長崎ちゃんぽん★ ④きくらげの中華和え</p>	<p>8 ①ごはん ②牛乳 ③だご汁 ④魚の漬け焼き・ごま和え</p>	<p>9 ①麦ごはん ②牛乳 ⑤プリン ③八草汁 ④地鶏のみそごろかし</p>			
献立名	<p>①わかめ ②牛乳 ③豚肉 うずら卵 ④大豆</p>	<p>①鶏肉 ②牛乳 ③油揚げ 豆腐 わかめ ④みそ ⑤豚肉 卵 ⑥大豆</p>	<p>②牛乳 ③豚肉 かまぼこ</p>	<p>②牛乳 ③みそ ④アジ</p>	<p>②牛乳 ③さつま揚げ ④豆腐 ⑤鶏肉 ⑥みそ ⑦赤みそ</p>			
1・2群 体をつくるものになる食品				<p>③人参 玉ねぎ ④きくらげ もやし キャベツ ニラ ⑤白菜 人参 小松菜 れんこん</p>	<p>①干し椎茸 人参 ②ごぼう ③かぼちゃ 人参 大根 ④人参 玉ねぎ こんにやく いんげん</p>	<p>③人参 玉ねぎ もやし 小松菜 ④生キャベツ ⑤きくらげ 大豆もやし 人参</p>	<p>③人参 大根 ごぼう 椎茸 小松菜 ④深ねぎ レモン果汁 キャベツ 人参 小松菜</p>	<p>③人参 大根 えのき茸 干し椎茸 ④いんげん 人参 ごぼう 大根 こんにやく</p>
3・4群 体の調子を整える食品				<p>①米 ②小麦粉 ③ごま油 ④ごま 砂糖 ⑤ごま油 ⑥砂糖</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③ごま油 ④ごま油 ⑤ごま油 ⑥砂糖</p>	<p>①無糖パン ②スライスパン ③ごま油 ④ごま ⑤ごま油 ⑥砂糖</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③ほうとうどん ④砂糖 ⑤ごま油 ⑥ごま油 ⑦ごま</p>	<p>①米 ②山芋 ③でんぶ ④ごま油 ⑤砂糖 ⑥プリン</p>
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	740kcal/276g 豆・豆製品・魚・海藻・いも類・果物	744kcal/302g 魚・卵・果物	755kcal/333g 豆・豆製品・海藻・卵・いも類・果物	786kcal/330g 豆・海藻・卵・いも類	746kcal/289g 魚・海藻・卵・果物			
献立名	振替休日			<p>14 ①ココア揚げパン★ ②牛乳 ③ミニストローネ★ ④じゃんぽんいんげんのソテー</p>	<p>15 ①麦ごはん ②牛乳 ⑤納豆 ③みぞれ鍋 ④人参しりしり★</p>	<p>16 ①ツナカレー★ (麦ごはん) ②牛乳 ③わかめサラダ</p>		
1・2群 体をつくるものになる食品				<p>②牛乳 ③豆腐 ④豚肉 大豆 赤みそ</p>	<p>②牛乳 ③ベーコン ④ウィンナー</p>	<p>①まぐろ油揚げ チーズ ②牛乳 ③わかめ</p>		
3・4群 体の調子を整える食品				<p>③人参 玉ねぎ 干し椎茸 竹の子 グリンピース ④キャベツ 人参 ⑤きくらげ</p>	<p>③人参 玉ねぎ トマト パセリ ④じゃんぽんいんげん 人参 玉ねぎ</p>	<p>①人参 グリンピース 玉ねぎ りんご果汁 ②キャベツ もやし 人参 コーン</p>		
5・6群 エネルギーのもとになる食品				<p>①米 ②でんぶ ③砂糖 ④ごま油 ⑤醤油 ⑥ごま油 ⑦砂糖</p>	<p>①コッペパン ②油 ③じゃがいも マカロニ オリーブオイル ④じゃがいも オリーブオイル</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③ごま油 ④小麦粉 ⑤砂糖 ⑥砂糖</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③バター 小麦粉 ④砂糖 ⑤砂糖</p>	
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	749kcal/303g 魚・海藻・卵・いも類・果物	743kcal/255g 豆・豆製品・魚・海藻・卵・果物	785kcal/363g 海藻・いも類・果物	810kcal/218g 豆・豆製品・卵・果物				
献立名	<p>19 ①ごはん ②牛乳 ③ミニトマト ④新じゃがのみそ汁★ ⑤えらぶ牛のサイコロステーキ★</p>	<p>20 ①麦ごはん ②牛乳 ⑤豆乳パナコッタ ③大豆の磯飯 ④かつおのみそ</p>	<p>21 ①小さい米粉ミルクパン ②牛乳 ⑤みかん果汁★ ③鶏肉とごぼうのパペロンチーノ★ ④こんこんサラダ★</p>	<p>22 ①麦ごはん ②牛乳 ③かぼちゃのそぼろ煮 ④魚のみもじ焼き★</p>	<p>23 天皇誕生日</p>			
1・2群 体をつくるものになる食品				<p>②牛乳 ③鶏肉 さつま揚げ 大豆 ひじき ④かつおなまり節 ⑤みそ ⑥とろろ汁</p>	<p>②牛乳 ③ベーコン ④昆布</p>	<p>②牛乳 ③鶏肉 さつま揚げ ④ぶり</p>		
3・4群 体の調子を整える食品				<p>③人参 大根 えのき茸 ④玉ねぎ レモン果汁 ⑤ミニトマト</p>	<p>③人参 干し椎茸 こんにやく グリンピース ④人参 ⑤きくらげ ごぼう ニラ</p>	<p>③ごぼう 人参 玉ねぎ しめじ ④いんげん ⑤キャベツ 大根 コーン ⑥みかん果汁</p>	<p>③かぼちゃ 人参 干し椎茸 こんにやく きぬさや 玉ねぎ ④人参 パセリ</p>	
5・6群 エネルギーのもとになる食品				<p>①米 ②じゃがいも ③油 ④砂糖 ⑤砂糖 ⑥ごま油 ⑦いちごジャム ⑧砂糖</p>	<p>①米 ②じゃがいも ③砂糖 ④油 ⑤砂糖 ⑥ごま油 ⑦いちごジャム ⑧砂糖</p>	<p>①米粉ミルクパン ②オリーブオイル ③オリーブオイル ④砂糖 ⑤油 ⑥マヨネーズ(卵不使用)</p>	<p>①米 ②砂糖 ③油 ④マヨネーズ(卵不使用)</p>	
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	751kcal/343g 豆・魚・海藻・卵・果物	787kcal/359g 卵・果物	759kcal/271g 豆・豆製品・魚・卵・いも類・果物	846kcal/360g 豆・豆製品・海藻・卵・いも類・果物				
献立名	<p>26 ①豆腐そぼろ丼 (麦ごはん) ②牛乳 ⑤ヨーグルトレーズン ③あさりのみそ汁</p>	<p>27 ①麦ごはん ②牛乳 ⑤たんかん 1/4 コ★ ③おでん ④きくらげの高級炒め</p>	<p>28 ①きな粉揚げパン★ ②牛乳 ③ABCスープ★ ④ブロッコリーとコーンのソテー★</p>	<p>29 ①チキンソリア★ (コンソメライス・トッピング) ②牛乳 ③スナックえんどうのサラダ★</p>	<p>九州の味めぐり週間</p>			
1・2群 体をつくるものになる食品				<p>①鶏肉 ②牛乳 チーズ ③牛乳</p>	<p>①まぐろ油揚げ チーズ ②牛乳 ③わかめ</p>			
3・4群 体の調子を整える食品				<p>①人参 玉ねぎ 干し椎茸 ニラ ②人参 大根 もやし</p>	<p>②大根 人参 こんにやく いんげん ③きくらげ 人参 ④高菜漬 ⑤たんかん</p>	<p>③人参 玉ねぎ パセリ ④コーン ブロッコリー 人参 玉ねぎ</p>	<p>①玉ねぎ 人参 マッシュルーム しめじ グリンピース パセリ ②キャベツ ③スナックえんどう 人参 コーン</p>	
5・6群 エネルギーのもとになる食品				<p>①米 ②小麦粉 ③油 ④じゃがいも ⑤ヨーグルトレーズン</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③ごま油 ④ごま油 ⑤ごま油 ⑥砂糖</p>	<p>①コッペパン ②砂糖 ③マカロニ ④オリーブオイル</p>	<p>①米 ②小麦粉 ③バター ④小麦粉 マーガリン パン粉 ⑤オリーブオイル ⑥砂糖</p>	
エネルギー/たんぱく質 家庭でとってほしい食品	770kcal/330g 卵・果物	772kcal/298g 豆・豆製品	748kcal/279g 海藻・卵・果物	736kcal/262g 豆・豆製品・魚・海藻・卵・いも類・果物				

★物資調達都合上、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★のマークがついた献立は、中学校3年生のリクエストメニューです。

福岡県 かしわ飯の「かしわ」は、鶏肉のことで、かしわや野菜を煮込んだものを、お米に炊きこむ郷土料理です。昭太子は朝鮮半島から伝わり、福岡県の博多で盛んに作られたことから、博多が産地となりました。

長崎県 「長崎ちゃんぽん」は、長崎名物の郷土料理です。明治32年に長崎の中華料理店で、学生に栄養のあるものを食べさせようと、作ったのが始まりとされています。野菜たっぷりのちゃんぽんを作ります！

大分県 「だご汁」とは、小麦粉と水をよく練って、丸めて団子にしたり、平たく伸ばして包丁でカットします。鍋からだしをいれだしに入れて煮込みます。大分は、開アジや開サバなど、魚がおいしいことで有名です。

宮崎県 八杯汁は、宮崎県の郷土料理で、かつお節やきのこのだしに、豆腐やすりおろした山芋を加え、すまし仕立ての汁です。つい「杯」もおかわりをしたくなるほど、美味しいことから、この名が付けました。

九州の味めぐり週間
2/5～9は、「九州の味めぐり週間」を実施します。九州には魅力的な料理や食べ物がたくさんあります。お楽しみに～！

熊本県 加藤清正公が熊本城のお庭でれんごんを育てていたことから、「卒子れんごん」という料理が生れたと語られています。また天守閣は中国から熊本に伝わった料理ですが、今では熊本県の郷土料理として給食にもよく登場する人気メニューです。