

7月3日（金）すくすく^{つうしん}通信

こいも

きょう ちょうないさん しょう
今日は、町内産のこいもを23kg使用しています。

せいさんしゃ すみよししょうこうく あきた かずま
こいもの生産者は、住吉小校区の穂田 和磨さんです。

かごしま した さといも なかま
「こいも」は、鹿児島で親しまれている里芋の仲間で、
ほくほくとした食感と、やさしい甘みが特徴です。

ちょうし ととの しょくもつせんい たいない
こいもは、おなかの調子を整える食物繊維や体内
よぶん えんぶん そと だ おお ふく
の余分な塩分を外に出すカリウムを多く含みます。

ちょうない かこう おぎ こくとう つか
町内で加工された麦みそと、黒糖を使い、コクのあ
あじつ しあ じもと しょくざい あじ
る味付けに仕上げました。地元の食材を味わっていた
だきましよう♪



7月7日（火）すくすく通信^{つうしん}

七夕



きょう がつ か たなばた 今日、7月7日は『七夕』です。七夕は彦星と織姫の
り ねん いちど あま がわ わた あ ゆる
2人が年に一度だけ、天の川を渡って会うことが許され

たという中国の伝説が始まりと言われています。

きょう たなばた ぎょうじしょく 今日は七夕の行事食である そうめんを使った
きゅうしょく つく さかな み
給食を作りました。魚のすり身でできたそうめん
あま がわ ひょうげん ほしかた かたぬ にんじん よぞら かがや
天の川を表現し、星型に型抜いた人参は夜空に輝く
ほしぼし
星々をイメージしました。

ぎょうじしょく とお きせつ にほん しょくぶんか かん
行事食を通して、季節や日本の食文化を感じてみ

ましょう♪



きょう こころ
今日も心をこめて
いっしょうけんめいつく
一生懸命作りました♡

7月17日（金）すくすく^{つうしん}通信

エラフ牛

きょう おきのえらぶじま こうし だんかい そだ とうがい
今日は、沖永良部島で子牛の段階まで育てられ、島外
ひいく ^{ぎゅうにく} ^{つか} ^{つく}
で肥育された**牛肉**を 20kg使ってハヤシライスを作り
ました。町^{ちょう}の農林課^{のうりんか}にご協^{きょう}力^{りよく}をいただき、「みなさん
に美味しい牛肉^{お い ぎゅうにく た}を食べてもらいたい！」という思いが
つまった献立^{こんだて}です。

また、**じゃがいも**^{しもひらかわしょうこうく}は下平川小校区の勝間 直樹さん^{かつま なおき}が
せいさん しょう
生産したものを使用させていただきました。

せいさんしゃ かた しょくざい いのち ^{かんしゃ} こ しょくじぜんご
生産者の方や、食材の命への感謝を込めて食事前^{あいさつ}後
の挨拶をしましょう。

じもと
地元のおいしさを味わっていただきましょう♪



しもひらかわしょうこうく
下平川小校区
かつま なおき
勝間 直樹さん