

献立のご紹介

(令和5年7月12日)

香春町学校給食センター

本日の献立

■高菜飯 ■牛乳 ■タイピーエン

■ひじきシュウマイ

7月12日は熊本県の郷土料理でした。

阿蘇地方の「阿蘇高菜」は、伝統野菜です。

その「阿蘇高菜漬け」は、食卓でもなじみの漬物だそうです。

漬けてから3日ほどで食べる浅漬けと半年かけてじっくりと発酵させた古漬けがあり、味の違いを楽しむことができます。

この日は、「高菜飯」として提供しました。



愛がないっちゃ
かわらまち

