



令和8年10月6日

学校給食で熊本にエール！ 「くまもと応援こんだて」を提供します

22年前に発生した中越大震災で、見附市は市内全域で被災しました。中越大震災や同年に発生した7.13水害を契機に、市内全校で防災教育の取り組みが進められました。国内では、本年7月に熊本地震が発生したほか、全国各地で豪雨災害が発生しており、地震や水害で多くの方が被災されています。

中越大震災が発生した日の市内の学校給食は、熊本県の家庭料理や地元食材を使った「くまもと応援こんだて」を提供します。

学校給食を通して、生徒が防災について考え、熊本県へ復興のエールを送りたいと考えています。

ぜひ、取材いただきますよう、よろしくお願いいたします。

- 日時 10月23日（金）12:30～
- 取材可能校 見附小学校（見附市学校町1-3-89）
- 献立
 - ・水田ごぼうのつくね
水田（すいでん）ごぼうは、菊地水源をもつ菊地地域で栽培されています。稲刈り後、水田を使って栽培され、GIブランドにも登録されています。
 - ・味付け海苔
自然豊かな熊本の海で育った、風味豊かな海苔です。
 - ・太平燕（タイピーエン）
明治期に、熊本の華僑の方々が故郷の中国に思いをはせ、「ふかひれ」の代わりに春雨を使い、ゆで卵を油で揚げて「燕の巣」に見立てて作ったと言われています。野菜や豚肉、いか、えびなどを入れて作る中華風春雨スープです。
 - ・菜焼き
高菜や小松菜などの青菜を油で炒め、醤油や砂糖などでシンプルに味付けした熊本の家庭料理です。

【本件の問合せ先】

学校給食センター 担当：稲見 ☎（0258）62-2244

送信枚数 2 枚（この表紙含む）

発行者：見附市役所 企画調整課 秘書広報室 川上（内線315）

☎（0258）62-1700 FAX（0258）63-1006



10月23日揭示用

くまもと応援こんだて

見附市学校給食センター

22年前の今日は、長岡市川口地域で最大震度7、見附市で震度5強を観測した中越大震災が発生した日です。今年の7月には熊本県で震度7の大地震が発生したほか、9月までに全国各地で豪雨災害が発生し、地震や水害で被災された皆さんの生活再建が心配されています。

今日の給食は、熊本地震で被災し毎日の生活や農業、観光等で大きな打撃を受けた熊本県の家庭料理や食材を使った「くまもと応援こんだて」です。

菜焼き

高菜や小松菜などの青菜を油で炒め、醤油や砂糖などでシンプルに味付けした熊本の家庭料理です。
「焼き」という名がついていますが、実際は青菜の油炒め（炒め煮）です。

水田ごぼうのつくね

水田ごぼうは名水百選に選ばれた菊池水源をもつ菊池地域で栽培されています。稲刈り後、水田を使って栽培され、2019年に国が認める「GIブランド」の仲間入りをしました。
今回、水田ごぼうを入れてつくったつくねを熊本から取り寄せました。

味付け海苔

自然豊かな熊本の海で育った風味豊かな海苔です。

タイピーエン 太平燕

野菜や豚肉、いか、えびなどを入れて作る中華風春雨スープです。中国の家庭でお盆や正月、その他のお祝い事など特別な日に食べるスープがルーツです。
明治時代、熊本に来ていた華僑の方々が故郷の中国の料理に思いをさせ、「ふかひれ」の代わりに春雨を使い、茹で卵を油で揚げて「燕の巣」に見立てて作ったといわれています。（今日の給食では、卵なしのタイピーエンになっています。）

☆熊本県ってこんなところ☆



◇おいしい特産物◇

トマト、すいか、メロン、いきなり団子、からし蓮根などおいしいものがたくさん。トマトの収穫量は、全国1位です！



◇熊本城◇

10年前の地震で大きな被害にあい、復旧中での今回の地震。さらなる復旧に全力を注いでいます。

◇阿蘇の大自然◇

阿蘇山をはじめ、雄大な自然が広がり、おいしい水や空気で農産物を育てています。

<県木「クスノキ」、県花「リンドウ」、県鳥「ヒバリ」、県魚「クルマエビ」>

（参考）農林水産省の地理的表示(GI)保護制度

特定の地域ならではの自然環境や伝統技術によって作られた高品質な農林水産物などの「名称（ブランド名）」を、国の知的財産として保護する仕組みです。
新潟県は、「くろさき茶豆」「津南の雪下にんじん」「大口れんこん」の3産品が登録されています。

