

# 鎌倉の日...ふるさとまつり

がつ あまくさ ちいき

がつ にち  
6月21日(水)

こんだて  
の献立は...



たこめし 牛乳  
あおさのみそ汁  
ちくわのカレー揚げ  
キャベツの  
塩こんぶあえ

## 6月は「天草地域」

あまくさちいき おおやのじま かみしま しもしま ちゅうしん だいしゅう  
天草地域は、大矢野島・上島・下島を中心に大小  
120くらいの島があります。今から約60年前に熊本  
しま いま やく ねんまえ くまもと  
本土と天草の島が5つの橋で結ばれ、車であまくさ  
ほんど あまくさ しま はし むす くるま あまくさ い  
ことのできるようになりました。この5つの橋が「天草  
ごきょう  
五橋」です。また、令和5年には、上島・下島を結ぶ「天草  
みらい おおはし あら かんせい へし 東シナ海・有明海・  
やつしろかい うみ かこ うみ さち ほうふ  
八代海の3つの海に囲まれ、海の幸が豊富です。また、  
うみ やま たいよう ゆた しぜん めぐ あまくさ  
海と山と太陽の豊かな自然に恵まれ、デコポンや天草ば  
んかん、ポンカンなどのかんきつ類の栽培もさかんで  
す。



「あおさ」は海そうの仲間  
で、磯のいい香りがします。  
つくだ煮や汁物などに  
つか  
使います。あおさには、ビ  
タミンやカルシウム、食物  
せんいなどがたくさん含ま  
れています。天草の新和町  
では、あおさの養殖がされ  
ており、2月～5月頃まで  
しゅうかく  
収穫されるそうです。

あおさ  
あおさ



あまくさくらたけとくさん  
天草倉岳特産



たこ

タコがたくさんとれる天草の有明町には  
「タコ街道」があります。天草でたこが多くと  
れる夏には、8本足を広げた姿の干シタコが  
かいどうぞ かいがん おお み あまくさ なつ  
街道沿いの海岸に多く見られ、天草の夏の  
ふうぶつし ふうぶつし あまくさ し つか  
風物詩となっています。天草では地タコを使っ  
た たこめし、たこのから揚げなど、いろいろな  
たこ料理を楽しめます。



これが、  
干シタコ  
だよ！



シモンいも

シモンいもは白さつまいものひとつで、  
けんさんち  
原産地はブラジルです。天草倉岳町に持ち  
こまれ、特産品になりました。ビタミンや  
とくさんひん  
食物せんい、カルシウムが豊富な健康い  
もです。葉っぱにも多くの栄養がつまっ  
ているそうです。シモンそうめんやシモン  
ちゃ  
茶、ドレッシングなどがあるそうです。  
こんかい  
今回は、給食に出ません。



ちくわ

竹輪は、天草自慢の一品です。天草  
近海でとれた新鮮な海の幸の魚をすり  
身にして練り、竹などの棒に巻いて回転  
させながら焼きあげます。中でも鯛を使  
った「鯛ちくわ」は名産のひとつです。