

鎌倉の日...ふるさとまはら

かつ あまくさ ちいき

かつ 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
行くことができるようになりました。この5つの橋が「天草
あまくさ
ごきょう」です。また、令和5年には、上島・下島を結ぶ「天草
れいわ ねん かみしま しもしま むす あまくさ
みらい おおはし あら かんせい へいし かい ありあけかい
未来大橋」が新たに完成しました。東シナ海・有明海・
やっしろうかい つみ かこ つみ 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
らんかん、ポンカンなどのかんきつ類の栽培もさかんで
るい さいばい
す。



「あおさ」は海そうの仲間
かい なかま
で、磯のいい香りがします。
いそ におい かがり
つくだ煮や汁物などに
しるもの
つか
使います。あおさには、ビ
タミンやカルシウム、食物
せいんなどがたくさん含ま
れれています。天草の新和町
あまくさ しんわまち
では、あおさの養殖がされ
ようしよく
ており、2月~5月頃まで
がつか
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
あまくさ ありあけまち
「タコ街道」があります。天草でたこが多くと
あまくさ おお
れる夏には、8本足を広げた姿の干シタコが
あまくさ
かいどう 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
ふうぶつ詩となっています。天草では地タコを使っ
あまくさ つか
た たこめし、たこのから揚げなど、いろいろな
あ
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、
しる
けんさんち
原産地はブラジルです。天草倉岳町に持ち
あまくさくらたけまち も
こまれ、特産品になりました。ビタミンや
とくさんひん
食物せいん、カルシウムが豊富な健康い
しょうもつ ほうふ けんこう
もです。葉っぱにも多くの栄養がつまっ
は おお えいよう
ているそうです。シモンそうめんやシモン
ちや さい
茶、ドレッシングなどがあるそうです。
こんかい きゅうしよく
今回は、給食に出ません。



竹輪は、天草自慢の一品です。天草
ちくわ あまくさじまん いっぴん
近海でとれた新鮮な海の幸の魚をすり
きんかい しんせん うみ さかな
身にして練り、竹などの棒に巻いて回転
たけ ぼう ま かいてん
させながら焼きあげます。中でも鯛を使
なか たい つか
った「鯛ちくわ」は名産のひとつです。
たい かい
あまくさ



ちくわ