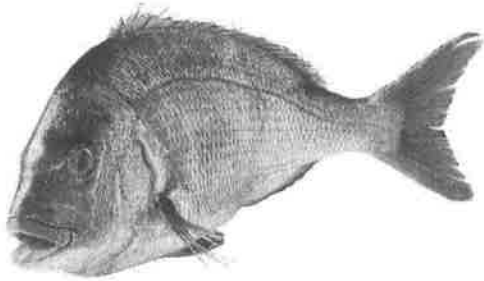


きょう 今日^{あまくさたからしま}は「天草宝島お魚給食^{さかなきゅうしょく}の日^ひ」です。

天草市役所 水産振興課

マダイ



天草市の魚「鯛」

せいそくち 生息地^{きゅうしゅう}：九州・四国^{しこく}などのあたたかい海^{うみ}
しゅん 旬^{がつ}：4月～5月（天然）
ぎょほう 漁法^{そこびきあみ}：底引網、刺網^{さしあみ}、一本釣り^{いっほんづり}、養殖業^{ようしょくぎょう}など
りょうり 料理^{さしみ}：刺身、煮つけ^に、塩焼き^{しおゆ}、鯛めし^{だいめし}、お吸い物^{すいもの}、カルパッチョ、など。

なんでもおいしい！

※今日の給食^{きょうきゅうしょく}は「養殖マダイ^{ようしょく}」です。



今日の養殖^{ようしょく}マダイは、御所浦^{ごしゅうら}でマダイやシマアジを養殖^{ようしょく}している浦田水産^{うらたすいさん}（株）さんが、みなさんに食べてほしいとご提供^{ていきょう}いただきました。



***** 今年も「天草の魚」を食べてください！ *****

みなさんはお家で天草^{あまくさ}の魚^{さかな}をたくさん食^たべていますか？

天草^{あまくさ}の市場^{いちば}に水揚げ^{みずあ}げされる魚^{さかな}は新鮮^{しんせん}で、特に旬^{しゅん}の時期^{じき}の魚^{さかな}はとても美味しく食べられます。刺身^{さしみ}にしたり、煮つけ^ににしたりと食べ方^{かた}も色々^{いろいろ}あるので魚^{さかな}が苦手^{にがて}な人^{ひと}も好きな食べ方^{かた}が見つかるかもしれません。ぜひ、天草^{あまくさ}の魚^{さかな}をたくさん食^たべてください。