



ふるさとくまさんデー



1月 天草地区

毎月19日は食育の日ですね!熊本県のいろんな地域の料理が登場しますよ。お楽しみに☆

みなさんが住む、天草地区は天草市と上天草市、苓北町の2市1町で熊本県の南西部にあります。海に輝く太陽と潮風が心地よいですね。天草は有明海、八代海、東シナ海に囲まれており、海の幸に恵まれています。また、温暖な気候を活かした農業も盛んで、きゅうりやレタスなどの野菜や、みかんなどの柑橘類が栽培されています。



ここがみんなの住んでいる天草地区だよ!海に囲まれて自然がいっぱいだね。

<<1月17日のメニュー>>
 五福米 牛乳 手作りかきあげ
 ブロッコリーサラダ 白菜のみそ汁

五福米

五福米は、天草市新和町で栽培されています。農薬も肥料も一切使わずに育てられた3種の古代米(赤米、緑米、黒米)と、かおり米、もち玄米をブレンドしたものです。それぞ



れの古代米には、みんなの健康を支えてくれる栄養成分がたっぷり含まれています。白米にはない食感とうま味がクセになる五福米です。

ちくわ

海に囲まれている天草では、魚を使用した加工品などが多くあり、その一つに「ちくわ」があります。給食のちくわは、本渡の「松下かまぼこ店」のものを使用しています。天草の魚をすり身にして作られています。今日は「手作りかきあげ」に入っており、かきあげの味を引き立てていると思います。

