

食育ニュース

7月12日(金)

ぎゅうにゅう
牛乳

紙ナフキン

副菜皿

サターアングギー

にんじんしりしり

深皿

ジューシー

郷土料理
「沖縄県」

もずくスープ

飯椀

きょう おきなわけん きょうどりょうりこんだて ぶたにく い おきなわけん
今日は、**沖縄県の郷土料理**献立です。ジューシーは、**豚肉を入れた**沖縄県の
た こ はん おきなわ た こ はん ぞうすい すべ よ
炊き込みご飯です。沖縄では、炊き込みご飯も雑炊も全て「ジューシー」と呼
ぶそうです。また、「しりしり」は沖縄県の方言で「**縦切り**」の意味です。ス
ープには、**沖縄県の名産品「もずく」**が入っています。もずくの
せいさんりょう い おきなわけん にほん いじょう おきなわけんさん
生産量**1位**は沖縄県で、**日本でとれる90%以上が沖縄県産**です。
デザートは、**沖縄の名物揚げ菓子「サターアングギー」**です。



給食室の様子

〔ジューシー〕
豚肉と野菜を炒
めて調味してか
ら、ご飯と炊き合
わせます。

〔サターアングギー〕

生地を作り、一つ一つ成形しながら油へ落とし、揚げます。

