

しよくいくメモは、^{にっちよく}日直さんが^よ読んだり、^{きょうしつ}教室にはったりしてね

3月6日のしよくいくメモ



ししじゅうしのおはなし



ししじゅうしは、^{おきなわけん}沖縄県の^{りょうり}料理や^{しよくぶんか}食文化を
とりいれた^{きゅうしよく}給食オリジナルの^{りょうり}料理です！

^{おきなわけん}沖縄県の方言で、「しし」は「^{ぶた}豚」、「^{じゅー}じゅー」は「^{ほうげん}まぜごはん」のことです。方言から
ししじゅうしという^{りょうり}料理になりました。



^{おきなわけん}沖縄^{りょうり}料理は^{けんこうしょく}健康食！

ゴーヤや^{しま}島^{どうふ}豆腐などたくさんの^{けんこうしょく}健康食があります
が、^{ぶたにく}豚肉や^{こんぶ}昆布などの^{かいそうりょうり}海藻料理もそのひとつです。

^{おきなわけん}沖縄に^{こんぶ}昆布が^きやって来た！

^{おきなわけん}沖縄が^{りゅうきゅうおうこく}琉球王国とよばれたころ、^た食べ物や^{もの}物を
^{こうかん}交換する^{こうえき}交易によって^{ほっかいどう}北海道からやってきました。
そこから、^{おきなわけん}沖縄料理に^{こんぶ}昆布がたくさん^{とうじょう}登場するよ
うになりました。

ちなみに、^{ほっかいどう}北海道から^{こんぶ}昆布を^{はこ}運んだ^{みち}道を『^{こんぶ}昆布
ロード』とよびます。



^{きょう}今日は、
ししじゅうしを^た食べます。

