7月10日のイチオシ！

沖縄献立

今日は、沖縄県の特産を使った献立です。

❀ししじゅうし

沖縄の言葉で豚を「シシ」、まぜご飯を「ジューシー」といいます。豚と昆布の炒め煮（クーブイチー）をごはんにまぜた給食オリジナル料理です。

❀もずく

沖縄でたくさんとれ、その量は全国で一番です。

【ゴーヤーチャンプル】

チャンプルとは、沖縄の言葉で炒め物という意味です。ゴーヤーを豚肉、豆腐と一緒に炒めました。

別名「にがうり」というように苦みのある野菜です。苦手な人も多いかと思いますが、給食室で苦みをできるだけ少なくし、作りました。

沖縄の食文化のひとつ、そして旬の野菜。少しの量なので、ぜひ食べてみてください！