7月10日の



ダイチオシ!



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

「沖縄の言葉で膝を「シシ」、まぜご簸を 「ジューシー」といいます。膝と昆布の炒め煮 (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

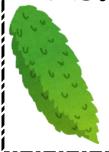
沖縄でたくさんとれ、その量は全国で一番です。

【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、そして筍の野菜。少しの量なので、ぜひ食べてみてください!