

6月 日本全国味めぐり

おきなわけん
～沖縄県～



おきなわそば

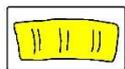
A地区 20日

にんじんシリシリ

B地区 17日



牛乳
ぎゅうにゅう



れいとうパン



くろざとうパン

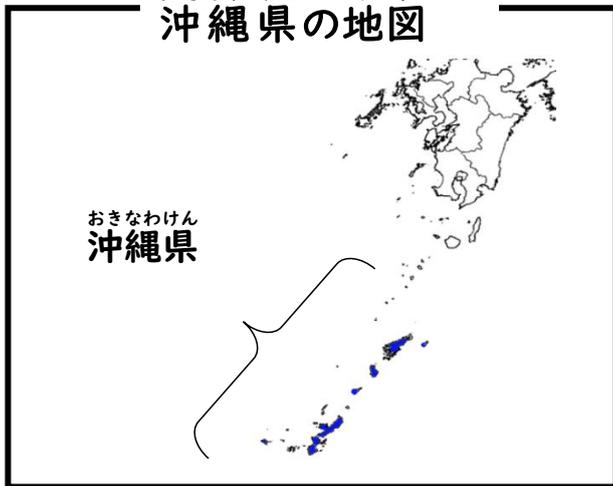


にんじんシリシリ
(ごまいり)



おきなわそば(ぶたのかくに)

おきなわけん ちず
沖縄県の地図



「日本全国味めぐり」献立の日は、毎月、日本各地の郷土料理が給食に登場します。郷土料理とは、各地域の産物を上手に利用して、気候や風土に合った料理として作られ、食べられてきたものです。その土地の歴史や文化、食生活とともに受け継がれています。

今月は、沖縄県の郷土料理「**沖縄そば**」「**にんじんシリシリ**」です。

「**沖縄そば**」のめんは、そば粉から作る日本そばとちがい、小麦粉から作る中華めんです。給食では、いりこ昆布でだしをとっています。豚のバラ肉をゆでて余分な脂身を取り除き、黒砂糖や焼酎などでじっくりと味付けした豚の角煮をのせて食べます。

「**にんじんシリシリ**」のシリシリとは、沖縄の方言で千切りという意味で、沖縄県の多くの家庭で食べられている家庭料理です。沖縄県は、にんじんの消費量が日本一を誇っています。

おきなわけん しょうかい
沖縄県の紹介

沖縄県は、日本列島の南西端に位置し、最大面積を誇る本島を中心に、宮古島や石垣島、西表島などの160の島から構成されています。亜熱帯、島嶼という自然環境のもとで独自の食文化が生まれました。

おきなわけん でんとうりょうり めいか
【沖縄県の伝統料理・銘菓】



ゴーヤチャンプルー



沖縄そば



ジュシー



にんじんシリシリ



サーターアンダギー

出典：農林水産省 Web サイト

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_r_youri/search_menu/area/okinawa.html