

# 献立ひとくちメモ

2月15日(火)



郷土料理のお話です。

今日の給食は沖縄県の郷土料理が登場します。沖縄県は日本最南端の美しい自然に恵まれた島で、独自の歴史と文化など様々あります。沖縄県は100歳以上の方が多く、沖縄料理は『長生きの料理』ともいわれます。

ししじゅうしいは、豚肉と昆布を入れて炊きこんだコクのあるご飯です。「しし」は「豚肉」、「じゅうしい」は「混ぜご飯」を意味します。「アーサ」とは、ヒトエグサやアオサなどの海藻類のことを指します。ビタミンやミネラルが豊富なので、沖縄県ではよく食べられています。サーターアンダーギーは沖縄の伝統的な揚げ菓子で、「サータ」は「砂糖」、「アンダ」は「油」、「アギ」は「揚げ」を意味します。