

# 令和5年7月14日（金）



## 献立名

- ・ジューシー
- ・牛乳
- ・まぐろの竜田揚げ ・にんじんシリシリ
- ・アーサー汁 ・冷凍パイ

今日は沖縄県の郷土料理を提供しました。ジューシーは、沖縄の言葉で、「炊き込みご飯や雑炊」を意味します。沖縄の人がよく食べる豚肉や昆布などを入れて、こってりとした味にします。組み合わせたアーサー汁は、磯の香りがするさっぱりとした一品です。「アーサー（あおさ）」は海藻で香りが良く、鉄分やカルシウムが豊富。海を感じるみそ汁です。にんじんシリシリのシリシリとは「千切り」という意味です。この料理は沖縄全土で作られている家庭料理で、千切りにしたにんじんを炒め、砂糖や醤油で味をつけ、卵でとじた炒め物です。これは給食ポストで食べてみたいという意見があり、作ってみました…。結果は、もうこれはやめておこうと思うくらい残りました…。にんじんは、苦手な人の多い食材でした。先生方には好評だったけどなあ。味覚の発達について、考える日でした。