

日本全国の食文化について知ろう

今日の給食のテーマは
沖縄県

～今日の献立～

わかめごはん
牛乳
のり塩ポテトコロック
ゴーヤチャンプルー
もずくのスープ

～今日の給食に登場している
沖縄県の料理～

ゴーヤチャンプルー

「チャンプルー」は豆腐や野菜が入った炒め料理で、沖縄の方言で「ごちゃまぜ」という意味があるそうです。ゴーヤは、沖縄県が生産量全国トップクラスを誇る野菜で、夏バテ予防に効果的なビタミンCを多く含みます。



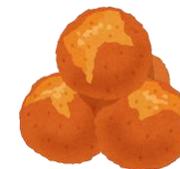
ここ！



- 沖縄県はどんな県？**
- ☆日本の南西にあり、日本で4番目に小さな県です。
 - ☆1年を通じてあたたかい気候が特徴的です。
 - ☆サーターアンダギーや沖縄そばなどの郷料理があります。
 - ☆マンゴーやパイナップルなどの果物の生産やもずくの生産が盛んです。



沖縄そば



サーターアンダギー

