

2016/06/10 NEW

今日の給食 | by 校長

献立：牛乳、シシジャーシー、もずく汁、にんじんしりしり



にんじんしりしり



シシジャーシー

今日の給食は、沖縄県の郷土料理です。

「**にんじんしりしり**」はスライサーなどで千切りにしたにんじんと卵をいためて調味料で味付けした料理で、『しりしり』というのは沖縄の方言で『**織切り**』という意味です。

「**シシジャーシー**」は肉の入った炊き込みご飯のことで、『**シシ**』というのは沖縄の方言で『**肉**』という意味です。

多田小学校では9つの釜で炊いてもらっています。白いご飯と違い炊き込みご飯は火加減が難しいそうですよ。



ご飯釜



シシजूシー 出来上がり

「もずく汁」のもずくは、おもに熱帯から温帯の浅い海に分布する海藻で、沖縄県でもたくさん採れます。



もずく汁のスープ



使用する沖縄産のもずく

沖縄県の人たちが、元気で長生きなのはこのような沖縄の郷土料理にあるのかもしれないね。