

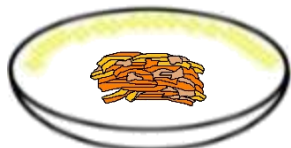
がっ
6月

に ほんぜんこくあじ
日本全国味めぐり

おきなわけん
沖縄県

おきなわそば
にんじんシリシリ

ちく にち か
A地区24日(火)
ちく にち げつ
B地区23日(月)



しークワサー
ゼリー

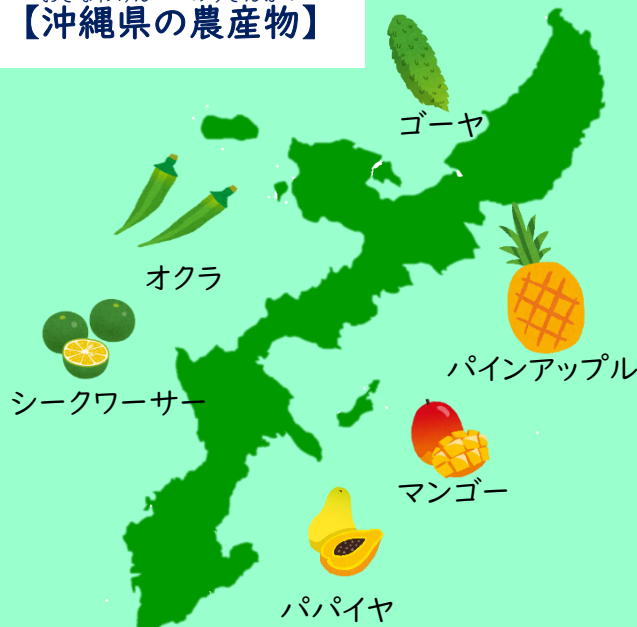


ちさいくろごとうパン



おきなわそば

おきなわけん のうさんぶつ
【沖縄県の農産物】



おきなわけん しょうかい
沖縄県の紹介

おきなわけん は、日本 の 最南東 にあり、 広さは 約 2,281 平方キロメートルです。都道府県 のなかで は、4 番目に 小さい 県です。1 年中 暖かい 気候 の 沖縄県 は、青い海、青い空 など 豊かな 自然 が 広がる 絶景 や、首里城 などの 世界遺産 に 登録 されている 歴史的 な 遺跡 など 魅力 が いっぱい です。

沖縄県 の 食文化 は、琉球 王朝 時代 から 続く 伝統 と、アメリカ や 中国 など 外国 の 食文化 が 合わさった 独特 の ものです。各 地域 に 昔 から ある、野菜・魚介・海藻・豆腐・豚肉 などと、沖縄 には なかった 外来 の 昆布 など を うまく 取り入れ、 定着 させて います。

おきなわけん でんとうりょうり
【沖縄県の伝統料理】



サーダーアングギー



もずく井



ゴーヤーチャンプルー

画像出典：農林水産省 うちの郷土料理

こんげつ おきなわけん きょうどりょうり おきなわ
今月は、沖縄県の郷土料理「沖縄

そば」と「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、いりこ昆布からだしをとっています。豚のバラ肉をゆでて余分な脂を抜き、黒砂糖や焼ちゅうなど で時間をかけてじっくりと味付けした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す。沖縄県の多くの家庭で食べられている家庭料理です。



おきなわけん しょうひ
沖縄県は、にんじんの消費
量が日本一を誇っています。