

がっ にほんぜんこくあじ おきなわけん
6月 日本全国味めぐり 沖縄県

おきなわ
沖縄そば

ちく にち か
A地区23日(火)
 ちく にち げつ
B地区22日(月)

ドレッシングキャベツ



ぶたのかくにを
 のせます



ちいさいくろぎとうパン

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 にほん さいなんとう ひろ やく
 沖縄県は、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。全国で、4番目に
 小さい県です。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があり、年間を通
 して温暖な気候で、魅力がたくさんあります。
 おきなわけん しょくぶんか りゅうきゅうおうちようじだい
 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
 に昔から伝わる食材と、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 だんとりょうり
【沖縄県の伝統料理】



ラフテー



ソーキ汁



カーサームーチー

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**」です。

おきなわ
 「**沖縄そば**」のめんは、そば粉で作る日本そば

とちがい、小麦粉で作る中華めんです。

給食では、いりこと昆布でだしをとっていま

す。豚のバラ肉をゆでて余分な脂をとり除き、黒

砂糖や焼ちゅうなどでじっくりと煮込んで味付け

した豚の角煮をのせて食べます。「**沖縄そば**」は、

お祝いの日や、家族が集まるとき、行事のときなど

に食べられ、人と人をつなぐ大切な料理です。

「豚は鳴き声以外、全て食べる」と言われるほ

ど、沖縄県は豚肉を食べる文化が根づいていま

す。また、黒砂糖は沖縄県の名産品で、特有の

風味やコクがあり、多くの伝統菓子や料理に使

われています。

