

6月27日(水)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
ぶたにく	埼玉・群馬
たまご	群馬
にんにく	青森
しょうが	高知
にんじん	茨城
たまねぎ	佐賀
さやいんげん	福島
もやし	栃木
にら	茨城
えのきたけ	長野
キャベツ	東京
ながねぎ	茨城
もずく	沖縄
ほししいたけ	大分・鹿児島

今日の給食は常夏の島「沖縄県」の料理「もずくジュシー」に「マーミナチャンプルー」と「いなむどうち」です。

「もずくジュシー」は沖縄の特産品もずくを入れた炊き込みご飯のようですが、実は「ジュシー」という料理には2種類あり、今日のようにお米をかために炊いたご飯料理（炊き込みご飯）は『クファジュシー』と呼び、雑炊やおじやのように水分が多いご飯料理を『ボロボロジュシー』と呼びます。ちなみに「ジュシー」の語源は「雑炊」だとか・・・。

「マーミナーチャンプルー」はもやしを使った炒め物のことで、沖縄の方言で【マーミナ】が**もやし**、【チャンプルー】が**炒め物**を意味しています。もやしの他にも色々な食材が入っているので、栄養バランスがよく、スタミナも満点ですよ！

「いなむどうち」は沖縄風みそ汁のことで、こちらも具たくさん&栄養満点なので、しっかりと食べてくださいね😊