

○令和5年11月7日は「日本味めぐり 沖縄県」です。

メニューは

ごはん、牛乳、もずくスープ、豚肉の甘酢あえ、にんじんしりしりです。

沖縄県は、日本最南端の美しい自然に恵まれた島で、独自の歴史と食文化があります。今日は沖縄県の郷土料理を取り入れました。「もずくスープ」には、沖縄県産のもずくを使用しました。もずく酢のイメージが強いかも知れませんが、スープに入れてもおいしいです。また、沖縄県では、「豚は、鳴き声以外はすべて食べる」というくらい、豚肉を食べるそうです。油で揚げて甘酢あんをからめました。そして、郷土料理の「にんじんしりしり」です。では、クイズです！ しりしりとは、沖縄の方言です。どんな意味でしょう？ (1)いちよう切り (2)せん切り (3)みじん切り … 答えは(2)せん切りです。

学校からの連絡のノートには、「にんじんしりしり」って何??と前日から話題になっていたそうです。また、「他地域の郷土料理を提供していただいてありがたい。」「沖縄に行った気分になれる。」「と書かれていました。

