



# きゅうメール

【日にち】

7月18日（火）

日本全国イッテQ食！～沖縄県～

【こんだて】

主食 大山の恵み小型パンパン

主菜 もずくの天ぷら

副菜 沖縄そば

ゴーヤチャンプルー

生乳 牛乳



【配膳図】



【今日の地産地消】

智頭町産：にんにく（白岩さん）

鳥取県産：牛乳、豚肉、とうふ、卵、もやし、たまねぎ

【給食センターより】

今月も「日本全国イッテQ食！」と題して、日本各地の郷土料理や特産品を使用した特別献立を実施します。第2弾となる今日は、「沖縄県」を取り上げ、県内に伝わる郷土料理や特産品を紹介いたします。

日本で流通している90%以上を生産している「もずく」は、沖縄県のソウルフードである天ぷらの定番の具材でもあります。「沖縄そば」の麺は、そば粉を使わず小麦粉で作ります。かつおや豚肉でとっただし汁に、豚バラ肉やかまぼこをトッピングします。「チャンプルー」は沖縄の家庭料理で、色々な食材を混ぜるとい意味があります。