

給食室からのお知らせ

～ 沖縄郷土料理メニュー ～

8月最終給食

8月の最後に、宇都宮市の姉妹都市である「沖縄県うるま市」にちなんで沖縄の郷土料理を作りました！
いつもとちょっと違うメニューでしたが、子どもたちも「おいしい！」「またたべたい！」と嬉しそうにたくさん食べてくれました♪

🌞 お昼のメニュー



🌮 タコライス (タコスの具・キャベツ・白米)

🍲 春雨スープ

🍊 オレンジ

🍪 おやつメニュー



🌸 サーターアンダギー

外はカリッと香ばしく、中はサクッ&ふんわり！給食室でひとつひとつ手作りするやさしい甘さのおやつです。

💡 メニューの由来とおはなし

【タコライス】

メキシコ料理の「タコス」の具材（味付けひき肉や野菜）をご飯の上にのせて食べる、沖縄生まれの料理です！1980年代に沖縄県で誕生し、今では全国で愛される沖縄の定番ソウルフードとなっています。子どもたちもキャベツとお肉をご飯に上手にからめてパクリ！と完食していました。

【サーターアンダギー】

沖縄の方言で「サーター」＝砂糖、「アンダ」＝油、「アギ」＝揚げ（砂糖を油で揚げたもの）という意味があります。揚げるときに表面がパツパツと割れて笑顔のように見えることから、沖縄では「福を呼ぶ・おめでたいお菓子」としてお祝い事でもよく食べられています。

これからも美味しく楽しく、全国の食文化に触れられる給食を届けていきます♪