

7月14日（木）

- ご飯
- もずく丼
- ソーキ汁
- 牛乳



食育の日の献立で、日本の味めぐり、沖縄県の郷土料理です。日本各地の郷土料理の献立を給食にあうようにアレンジしています。もずく丼は沖縄の学校給食で大人気のメニューです。ぶた肉のひき肉が入った、もずくのシャキシャキとした歯ごたえが楽しいどんぶりです。生姜で海藻独特のくさみを抑え、甘辛風味に仕上げています。ソーキとは、ぶたの骨付きのあばら肉のことをいいます。ソーキ汁はソーキとこんぶ、大根か冬瓜などをかつおだしで煮たお汁です。給食では、削り節でとったおだしで、ぶた肉、冬瓜、刻みこんぶを入れてつくりました。