7月　　16日（水）今日の盛り付け

大皿：クファジューシー
　　マーミナーイリチー
　　（もやしの炒め煮）

大碗：イナムドゥチ
　　（沖縄風豚汁）

小碗：紫いもちんすこう
Or　サーターアンダギー

トレイ：牛乳

【ひとくちメモ】今日は沖縄県料理セレクト給食です。

沖縄のお菓子

サーターアンダギーとは、沖縄県の伝統的な揚げ菓子です。名前は首里方言からきていて、「サーター」は砂糖、「アンダ」は油、「アギ」は揚げるという意味。「砂糖の天ぷら」と呼ばれることもあります。名前のとおり砂糖が多く入っているので、揚げたてはサクッとした食感に仕上がります。

ちんすこうと言う名前の由来には２つ説があります。「ちん」は珍しいの「珍」、「すこう」は「お菓子」という意味で、「大変珍しい貴重なお菓子」という意味であると言う説と、「ちん」は「金」のこと、「すこう」は「お菓子」で、「とても高価なお菓子」という意味であると言う説の２つです。どちらにしても貴重だったということのようです。

今回のセレクトは　ちんすこう　　218票
　　サーターアンダギー359票
という結果でした。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪