

7月 14日（火）今日の盛り付け

大皿：クファージュシー
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、^{おきなわけん}沖縄県の伝統的な揚げ菓子です。^{なまえ}名前は首里方言からきていて、「サター」は^{さとう}砂糖、「アンダ」は^{あぶら}油、「アギ」は^あ揚げるという意味。「^{さとう}砂糖の^{てん}天ぷら」と呼ばれることもあります。^{なまえ}名前のとおり^{さとう}砂糖が^{おほ}多く^{はい}入っているので、^あ揚げたてはサクッとした^{しょっかん}食感に仕上がります。

ちんすこうという名前の由来には2つ説があります。「ちん」は^{ちん}珍しいの「珍」、^{かし}「すこう」は「お菓子」という意味で、「^{たいへんめすら}大変^{きちょう}珍しい^{かし}貴重なお菓子」という意味であるという説と、「ちん」は^{きん}「金」のこと、「すこう」は「お菓子」で、「^{こうか}とても^{かし}高価な^{かし}お菓子」という意味であるという説の2つです。どちらにしても^{きちょう}貴重だったということのようです。

^{こんかい}今回のセレクトは ^{ちんすこう}ちんすこう ^{ひょう}189票
^{サーターアンダギー}サーターアンダギー ^{ひょう}343票
という結果でした。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪