

7月 9日 (火) 今日の盛り付け

大皿：クファージュシー
もやしの炒め物

大碗：イナムドウチ
(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^{しゅりほうげん}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}砂糖が多く入っている^あので、^{しょっかん}揚げたてはサクッとした^{しあ}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
であるという説と、「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いう説の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 234 票
サーターアンダギー 349 票
という結果でした。

今日の給食も残さず食べましょう(^.^♪