

9月7日（火）

きょうは中居小^{なかいしょう}でしか食べられないオリジナル^{とくべつこんだて}特別献立の日です。

沖縄^{おきなわ}そばとグルクンの立田^{たつたあ}揚げでいつもと変わらない献立^{こんだて}のよう
に感じますが、きょうの沖縄^{おきなわ}そばには、沖縄^{おきなわけん}県の郷土料理^{きょうどりょうり}の1つであるラフテーがトッピングとして追加されています。ラフテーとは、皮
付きの三枚肉^{さんまいにく}・脂身^{あぶらみ}と赤身肉^{あかみにく}が三層^{さんそう}になっている豚肉^{ぶたにく}を沖縄^{おきなわけん}県のお
酒である泡盛^{あわもり}と黒糖^{こくとう}、しょうゆで甘辛^{あまから}く煮^にた料理^{ぶた}です。いわゆる豚^{ぶた}の
角煮^{かくに}です。きょうの給食^{きんじき}のラフテーは、本場^{ほんば}のレシピに合わせて、本
物の沖縄^{おきなわけんさん}県産^{さん}の泡盛^{あわもり}と黒糖^{こくとう}を使って、じっくり2時間以上煮込^{にこ}んで
作りました。ぜひ、本場^{ほんば}の味を味わってください。