

7月9日（火）

きょうは、中居小でしか食べられない、暑い時期にピッタリな、
「^{おきなわ}沖縄野菜そば」や「^{おきなわ}グルクンのたつた揚げ」といった^{おきなわ}沖縄料理の
^{こんだて}献立です。「^{おきなわ}沖縄野菜そば」は、^{とんこつ}豚骨と^{ぶし}かつお^だ節から出しをしっかりと
取って、本場の^{おきなわ}沖縄そばの味に近づけています。また、「^{おきなわ}グルクンの
たつた揚げ」の“グルクン”は、沖縄県ではよく食べられている魚で
“たかさご”とも呼ばれる^{しろみ}白身の魚です。

^{おきなわ}沖縄県は、日本一の^{ちようじゆ}長寿の県で、その秘密は^{おきなわ}沖縄県の伝統的な料
理にあると言われてしています。今でも^{おきなわ}沖縄に住んでいるお年寄りの人
たちは、食べ物のことを“クスイムン”や“ヌチグスイ”という^{ほうげん}方言
で言うことがあります。それぞれ、“薬”、“命の薬”という意味で、
どちらからも食事は病気を治すと考えられていることがわかります。

きょうの^{こんだて}献立は、^{おきなわ}沖縄料理の中でも特に有名で、^{こんだて}食べやすい献立に
なっていると思いますので、ぜひ残さずに食べましょう。

スイカのかたづけ

給食委員会からスイカの片づけかたのお願いです。

きょうのスイカは、食べ残したものはビニール袋^{ぶくろ}にまとめて、食べ終わった皮だけを、入っていた食缶^{しょっかん}に入れて戻^{もど}してください。

もう一度連絡^{れんらく}します。

きょうのスイカは、食べ残したものはビニール袋^{ぶくろ}にまとめて、食べ終わった皮だけを、入っていた食缶^{しょっかん}に入れて戻^{もど}してください。

食べ残しと、皮は別々^{べつべつ}です。

スムーズに片づけをするために、みなさんのご協力、よろしく願いいたします。