



日本の郷土料理 8月

おきなわけん



たこらいす

ごはんの上にスパイスで味付けしたひき肉、レタス、トマト、アボカド、チーズなどをのせた料理。1984年沖縄で発祥した。



にんじんしいしい

千切りにした人参と卵を炒めた料理。保育園では卵の代わりにツナを使いました。

「千切り」が沖縄の方言で「しいしい」ということから、にんじんしいしいと命名されています。

もずく

日本で売られているほとんどのもずくが沖縄で採れたものです。もずくには免疫力活性や美しい髪や肌を保つ効果があります。



さーたーあんだぎー

方言で、サーターは砂糖、アんだぎーはアんだ(油)+アギ(揚げ)+語尾を伸ばすことで「油で揚げたもの」という意味になる。縁起の良い菓子とされる。



きょうのきゅうしょく



たこらいす・にんじんしいしい
もずくすーぷ・オレンジ
おやつ*さーたーあんだぎー

