



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年7月8日

今日の給食は、ジューシー、牛乳、沖縄もずくのたまごスープ、サターアングギーです。今日も、沖縄県の料理です。

ジューシーとは、お米と豚肉、にんじん、ひじきなどの具材が入った炊き込みご飯を指します。沖縄地方では、昔はさつまいもを主食としていました。お米が貴重だったため、冷たくなったご飯を雑炊にして食べることが多く、「ぞうすい」がなまって、「ジューシー」と変化しました。その後、具材が入ったご飯全般をジューシーと呼ぶようになったそうです。

サターアングギーとは、沖縄のおやつの1つです。“サター”は砂糖、“アングギー”は油で揚げた、という意味があり、その名の通り甘い生地を揚げたドーナツのような料理です。

今日もしっかり食べ、暑さに負けない体をつくりましょう。

サターアングギー



沖縄の多良間島から、
本格的な黒砂糖が届きました！

スープのもずく



沖縄のもずく(海藻の仲間)です



生地をつくり丸めます



ジューシー



豚バラ肉を使います



揚げて数えます



ご飯と具を混ぜます