

6月10日(金)の給食



861 kcal

献立



献立	材料
ごはん	米
厚揚げのそぼろ煮	豚ミンチ 厚揚げ 玉ねぎ グリーンピース ごま油 水 濃口しょうゆ 砂糖 酒 片栗粉・水
にんじんしりしり	にんじん 卵 しらす 油 塩・こしょう 和風顆粒だし 薄口しょうゆ みりん
ポテトサラダ	じゃがいも きゅうり ロースハム マヨネーズ 酢 塩・こしょう
味噌汁	えのき わかめ 和風だし 味噌
桃ゼリー	ももジュース アガー 砂糖 水



~(にんじんしりしり)~



について~

にんじんしりしりは、沖縄の郷土料理です。

細く切った人参と卵を炒めて調味料で味付けした料理で、沖縄の家庭で手軽に作られています。

「しりしり」というのは千切りという意味の沖縄の方言が由来とある。また、スライサーを使う時の「ありあり」という音から名前がつけられたという説もあります!!

沖縄では専用の「しりしり器」を用いることが一般的。

そのため沖縄の家庭では「一家一台」のレベルで普及しているそうです!!!

とても簡単で栄養満点のにんじんを大量に消費できるのでぜひ作ってみてください!!!

