

6/21（金）^{おきなわけん りょうり} 沖縄県の料理

^{きょう こんだて} 今日の献立

ごはん、^{ぶたにく}豚肉のからあげ、^{しる}フーチャンプルー、^{ぎゅうにゅう}もずくのみそ汁、牛乳

^{おきなわけん ひ} 沖縄慰霊の日

^{いま やく ねんまえ}今から約80年前、^{ねん しょうわ ねん}1945年（昭和20年）に^{おきなわ せんそう}沖縄で戦争がありました。

^{まんにんいじょう ひと な}20万人以上の人々が亡くなり、^{やくはんすう いっぱんけんみん こ}そのうちの約半数が一般県民や子どもたちでした。

^{おきなわけん}沖縄県では、^{がつ にち へいわ いの ひ}6月23日を平和を祈る日として、^{おきなわけん ひ}「沖縄慰霊の日」と^{さだ}決めました。

^{おきなわけん た りょうり しょくざい} 沖縄県で食べられている料理、食材

- 豚肉：^{ぶたにく な ごえい がい}「鳴き声以外はすべて食べられる」として、^{おきなわけん あい しょくざい}沖縄県で愛されている食材の1つです。^{ぶた しゅるい ぶた ゆうめい}「アグー豚」という種類の豚が有名です。
- チャンプルー：^{しまどうふ きせつ やさい いた}島豆腐と、季節野菜の炒めもののことを「チャンプルー」と言います。^{こんかい くるま ふ つか}今回は車麩を使っているので、「フーチャンプルー」です。
- もずく：^{おきなわけん ぜんこくいち さんち そうじき}沖縄県は、全国一のもずくの産地です。掃除機のようなホースがついたポンプで^{しゅうかく}収穫されています。^{ほうふ かいそう}ビタミン、ミネラルが豊富な海藻です。

