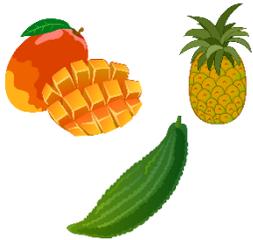


ねん ど
2025 年度
あ じ
こんちゃんとうめぐり

とやまけん しゅっぱつ 富山県を出発したこんちゃんは、あお うみ そら 青くきれいな海と空がひろ おきなわけん 広がる沖縄県にやってきました。

おきなわけん 一年とおして気温や湿度がたかい 気候をい やさい くだもの さいばい さか おこな 活かして、野菜や果物の栽培が盛んに行われています。なかでも、ゴーヤーやマンゴー、パイナップルはしゅうかく 収穫量がぜんこくだい い 全国第1位です。



おきなわけん
沖縄県



じる
ソーキ汁

か
(4日)



「ソーキ」とは、おきなわ ほうげん 沖縄の方言で「ぶたのほね つ 骨付きあばら肉」のことをいいます。

おきなわけん 沖縄県では、ソーキをやわらかく にこ 煮込み、すまし 仕立てにした「ソーキ汁」が じょうとうりょうり 郷土料理として知られており、お正月やお祝い事、家族が集まる日に作られることが多いです。

ぶた肉には、からだ つか 体の疲れをとる 働きがあるビタミン B群が含まれています。そのため、ぶた肉が入った「ソーキ汁」は元気が出る 料理として大切にされています。

きゅうしよく 給食では、ほね つ 骨の付いていないぶた肉と大根、にんじん しろ 人参、白ねぎ、えのきたけ、いとこんぶ つか 糸昆布を使ったソーキ汁がとうじょう 登場します。

