

未来に残す

2026年
7月

郷土料理を未来に残すために

日本の各地域には、季節や行事にちなんだ行事食や、地域の産物を使って独自の料理法で作られ食べ継がれてきた郷土料理があります。給食を通して、この素晴らしい食文化を未来につなげていきましょう。

7月の郷土料理給食は...

郷土料理給食

きょうどりょうりきゅうしょく

沖縄県は、日本のいちばん南にあり、一年中あたたかい所です。外国との交流で食事や生活など、さまざまな影響を受けてきました。食事と健康が深くかかわっているという考えの「医食同源」が特徴の食文化は、世界でも注目されています。



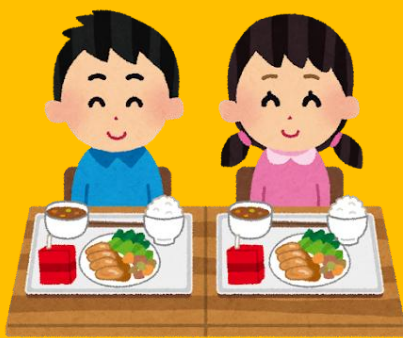
おきなわけん
沖縄県

～イナムドウチ～



画像出典：Microsoft Copilot により AI 生成

イナムドウチは、沖縄県の祝いの席で食べられる、白味噌仕立ての汁物です。「イナ」は猪、「ムドウチ」はもどきという意味です。「イノシシもどき」という名の通り、昔はイノシシ肉が使われていました。今は、豚の三枚肉を使い、こんにゃく、しいたけなどたくさんの具材が入って濃厚に仕上げた汁物です。



7月2日(水)のこんだて

・ごはん・牛乳・沖縄天ぷら・
タマナーチャンプルー・イナムドウチ

沖縄天ぷらは、少し甘めのしっとりとした分厚い天ぷら衣が特徴です。