

小学校

1月23日の
ときめき給食

- ごはん (金芽米) ●アーサ汁
- 南ぬ豚のラフテー
- クーブイリチー

今回のときめきポイント



今回のテーマは「石垣市！」です！

石垣市



泉大津市は、沖縄県石垣市と農業連携を
結んでいます！

石垣市では、「日本一早い新米」や、石垣牛、パイン、マンゴー
などが生産されています！今回のときめき給食では、沖縄料理の
「ラフテー（豚の角煮）」に、石垣市で生産されている「南ぬ豚
（ぱいぬぶた）」を使います！！

また、同じく沖縄料理である「アーサ
（あおさ）汁」と「クーブイリチー
（炒め物）」を一緒に食べて、石垣市の
恵みを味わいましょう！！



南ぬ豚（ぱいぬぶた）

「南ぬ」と書いて「ぱいぬ」と読みます！
「南(ぱい)」とは八重山諸島の方角のことで、「南(みな
み)」の方角のことで、「南ぬ豚」とは「南の島の
豚」という意味です！
石垣島産のパイナップルから作ったえさを
食べて育てられた南ぬ豚は、旨味が多く、柔らかく
とてもジューシーです！また、ビタミンB1や鉄分
という栄養もいつも食べてい
る豚肉と比べて多く含まれて
いるのも特徴です！

