

中学校

1月23日の
ときめき給食

●発芽玄米入りごはん（金芽米）

●アーサ汁 ●お茶

●南ぬ豚のラフテー

●イリチー ●いちごヨーグルト

今回のときめきポイント



今回のテーマは「^{いしがきし}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、他の地域とは異なる時期に収穫される「日本一早い新米」や、石垣牛、パイン、マンゴーなどたくさんの畜産物や農作物が生産されています！

そのなかでも今回のときめき給食では、沖縄料理の「ラフテー（豚の角煮）」と「イリチー（炒め煮）」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」と一緒に食べて、石垣市の恵みを味わいましょう！！

泉大津市 石垣市
農業連携に関する協定式



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を意味し、「ぬ」は助詞の「の」が変化したもので、「南の島の豚」という意味です！

石垣島産のパイナップルジュースの絞りかすを発酵させて作ったえさを食べて育てられた南ぬ豚は、旨味が感じられ、肉質が柔らかくとてもジューシーです！また、疲労回復に良いとされるビタミンB1が一般の豚と比べて、1.3



~1.4倍含まれていたり、一般の豚よりも鉄分が多いのも特徴です。