

# イリチーって？

イリチーとは、<sup>おきなわけん</sup> **沖縄県**の<sup>きょうどりょうり</sup> **郷土料理**で、<sup>ぶたにく</sup> 豚肉や<sup>やさい</sup> 野菜などの



具材を、<sup>いた</sup> 炒めてからだし汁や<sup>じる</sup> 調味料で煮込んだ<sup>に</sup> 『炒め煮』<sup>こ</sup> のことです。

<sup>きょう</sup> <sup>えすでいーじーずきゅうしょく</sup>  
**今日はSDGs 給食です！**

<sup>だんご</sup> えび団子の<sup>じる</sup> すまし汁に<sup>つか</sup> 使った<sup>こんぶ</sup> 昆布を<sup>むだ</sup> ムダにしないために、<sup>せんぎ</sup> 干切りイリチー  
<sup>ぐざい</sup> の具材として<sup>つか</sup> 使います！<sup>すてき</sup> ムダにしないって素敵！！



<sup>こんぶ</sup> <sup>ぐ</sup> <sup>だいへんしん</sup>  
だしをとった昆布が具に大变身！