

# 給食紹介

令和 6年 7月 4日(木)

## タコライス・麦ごはん 牛乳 ワンタンスープ すいか

『タコライス』は、  
南国の沖縄料理です。  
すいかとともに・・・  
しっかり食べて  
“熱中症予防”



### 沖縄料理

タコライスは、メキシコ風アメリカ料理の“タコス”の具材を“ごはん”の上にのせた料理です。タコスは、メキシコやアメリカにルーツのある料理ですが、“タコライス”は、1980年ごろ、沖縄県で生まれた料理です。タコライスの発祥は、沖縄県米軍基地の近くにある飲食店だそうです。“タコス”と“ライス”の2つの言葉が合わさって“タコライス”となりました。タコスの具材である、ひき肉やチーズ、レタスやトマトをのせてサルサソースで食べるのが本来のタコライスですが、今日は給食用にアレンジしています。タコライスの具をごはんに混ぜて食べてください。

今日の“すいか”は、県内産のすいかです。甘くて美味しく、糖分と水分たっぷりの“すいか”は、熱中症予防にピッタリです。