



とうちこんだて おきなわけん
ご当地献立 沖縄県



◎ **タコライス**: ^{りょうり}メキシコ料理の「**タコス**」の具をごはん^ぐにのせた、^{おきなわ}沖縄

^{はっしょう}発祥の料理^{りょうり}です。^{あじつ}味付けしたひき肉^{にく}、キャベツとトマトを
のせて^た食べます。



◎ **ゴーヤチャンプルー**: 「**チャンプルー**」とは^{おきなわ}沖縄^{ほうげん}の方言で「**ごちゃませ**」

^{いみ}という意味です。ゴーヤには^{どくとく}独特^{にが}の苦みがありますが、**ビタミン**など
の^{えいようか}栄養価^{ほうふ}が豊富^{ふく}に含まれているので、^{のこ}残さず^たに食べましょう。



◎ **パイナップル**: ^{おきなわさん}デザートのパイナップルも^{おきなわ}沖縄産^{さん}です。

^{おきなわけん}沖縄県^{こくない}は国内パイナップル^{せいさんりょう}の生産量が**1位**になります。





タコライス、ゴーヤチャンプルー、^{くだもの}果物(パイナップル)