



【7月は和食の日の給食があります】



～今月の給食について説明します～

【今月の給食から】

食育の日

毎月19日は、食育の日です。今年度から、毎月19日(19日が休日の時はその前後の日)は、食育の日として、日本各地にある郷土料理を紹介していきます。

7月は、群馬県編です。群馬県の郷土料理のソースかつ、群馬県の特産品を使って、こしね汁、こんにゃくの煮物を作ります。

ソースかつは、群馬県前橋市の郷土料理です。前橋市の特産品である豚肉を使い、ソースかつ丼として、提供するお店がたくさんあるそうです。

こしね汁は、群馬県の特産品の「こんにゃく・しいたけ・ねぎ(下仁田)」の頭文字をとって名付けられました。こんにゃくは、しいたけの代わりに、しめじを入れて、作ります。

地産地消メニュー

東京都産とうもろこし

【7/5(水) ゆでとうもろこし】

東京都産たまねぎ

【7/6(木)】

東京都産じゃが芋

【7/10(月) ポテトチーズ焼き】

東京都産レタス

【7/10(月) トマトとレタスのスープ】

東京都産小松菜

【7/12(水) ごま和え】

東京都産なす、かぼちゃ、ピーマン、じゃが芋

【7/19(水) なすと桜えびの田舎煮】

東京都産なす、かぼちゃ、ピーマン

【7/20(木) 夏野菜カレーライス】

今月の行事食

【7/7(金) セタ】

セタは、天の川にへだてられた織姫と彦星が、年に一度だけ会うという伝説にちなんだ行事です。中国から伝来し、奈良時代に広まった「牽牛(けんぎゅう)」と「織女(しょくじょ)」の伝説と中国の「乞香奠(きつこうでん)」という行事が結びつき、日本固有の行事となりました。牽牛(彦星)と織女(織姫)は、恋人同士で仲が良すぎて働かなくなったため、天の神様がこらしめるために、二人の仲をさいてしまいました。そして、年に一度、セタの日にはしか会えなくなってしまったのです。給食では、すまし汁のそうめんを天の川に、フルーツポンチの星形のフルーツを星空に見立てています。

