

## 7・8月 主な行事食



### 行事食～七夕～



- ちらし寿司
- 牛乳
- 星型コロッケ
- ごまあえ
- 七夕そうめん汁

7月7日は七夕です。七夕は夜空にかかる天の川をはさんで輝く二つの星、牛飼いの彦星と機織りの織姫が、1年に1度会うことを許された日といつ、中国の伝説から来ています。竹の枝に願い事を書いた短冊をつるし、すいかやうり、なすなどの夏野菜をお供えして天の川を思わせるそうめんを食べ、願いが叶うように祈ります。給食では星型のかまぼことそうめんを入れ、夜空に浮かぶ天の川にみたてたそうめん汁を出します。7日はきれいな天の川が見られるといいですね。

### 世界の料理～ベトナム～



- ごはん
- 牛乳
- 春巻
- 野菜いため
- フォー

今日の献立は世界の料理「ベトナム」です。ベトナムは中国やフランスの文化が強く影響されていて、ベトナム料理にもこの2つ国の特徴が強く現われています。今日の汁物の「フォー」は、ベトナムを代表する麺料理の1つです。1日3食をフォーで済ませる人がいるほど、ベトナム人の生活に欠かせない料理になっています。フォーの麺は小麦粉ではなく米粉から作られていて、平たい麺が特徴です。今日の給食では、鶏のだしで野菜をたっぷり入れて仕上げました。おいしくいただきます。

### いせさきづくしの日～京香のかき揚げ丼～



- ごはん
- 天丼のたれ
- 牛乳
- 京香(ごぼう)のかき揚げ
- 枝豆の浅漬け
- 豚汁



今日は伊勢崎づくしの日として、伊勢崎産のごぼう「京香」のかき揚げが出ています。伊勢崎で収穫されるごぼう本来の収穫時期は6月上旬から9月ですが、中でも香り高く、柔らかく、ごぼうらしい風味を堪能できるのは6月下旬から7月中旬の夏ごぼうと言われています。そこでこの時期のごぼうをブランド化したのが、糖度16度以上の甘さを誇る上州伊勢崎産夏ごぼう「京香」です。今日は京香をたっぷり使ったかき揚げをごはんの上のせて、タレをかけ、おいしくいただきます。

### 郷土料理～沖縄県～



- ごはん
- 牛乳
- 白身魚フライ
- ゴーヤチャンプルー
- もずくスープ



今日は郷土料理、沖縄県の献立です。チャンプルーとは、野菜や豆腐などを炒めた料理で、沖縄の方言で「混ぜこぜにした」という意味です。ゴーヤの他にも豆腐やそうめん、心のチャンプルーがあります。ゴーヤを炒めて食べる食べ方は沖縄県独特のものでしたが、沖縄県の食べ物が健康に良いことが知られるようになり、日本全国に広まりました。また、もずくの産地としても有名で、沖縄産のもずくは太くてしっかりしているためもずくスープにして提供します。沖縄の味をおいしくいただきます。