

## 7月 主な行事食



### 行事食「七夕」



- わかめごはん
- 星型ソフト 炒のソースかけ
- 七夕汁
- 牛乳
- かんてんサラダ
- 七夕ゼリー

7月7日は七夕です。この日の夜、夜空に輝く天の川をはさんで、織姫と彦星が1年に1度だけ会うことができるという伝説に基づいた行事です。笹竹に願い事を書いた短冊や折り紙などで作った投網や吹き流し、鶴などを飾り付け、すいかやうり、なすなどの夏野菜をお供えし、天の川を思わせる「そうめん」を食べ、願いが叶うように願います。給食では、そうめんを天の川に見立てた「七夕汁」を提供しました。

### 郷土料理「沖縄県」



- ごはん
- アーサー(あおさ)入りたまご焼き
- イナムドッチ(沖縄風豚汁)
- 牛乳
- クープイリチー(昆布の炒め煮)
- シークワサータルト

沖縄の伝統的な食文化は、「琉球料理」という沖縄独自の料理文化をもとに、食材や調理法、風俗習慣などの様々な要素をまとめた生活文化です。

献立のアーサーはあおさ、クープイリチーは昆布、イナムドッチはイノシシもどきという意味で、クープイリチーは昆布の炒め煮です。昆布と「よろこび」とかけて、結婚式などの祝い事に欠かせない料理です。イナムドッチは沖縄風の豚汁です。沖縄の食文化を感じられる献立になっています。

### いせさきふるさと給食「夏ごぼう(京香)」



- ごはん
- 夏ごぼう(京香)のかきあげ
- 天丼のたれ
- 牛乳
- 伊勢崎なすと厚揚げのピリ辛炒め
- 大根とわかめのみそ汁

いせさきふるさと給食の献立として、伊勢崎ブランド化農畜産物、上州伊勢崎産夏ごぼう「京香」のかき揚げを提供しました。「京香」は艶やかな気品に満ちた優しい香りとしなやかな食感、「糖度16度以上」という爽やかな甘味を特徴とするごぼうです。「京香のかき揚げ」に、タレをかけて天丼にいただきました。ごぼうの他にも伊勢崎市ではいろいろな野菜がつくられています。給食では伊勢崎産のなすと玉ねぎを使用しピリ辛炒めを提供しました。ふるさといせさきの恵みがつまった献立になっています。

### 世界の料理「フランス」



- ゆめロール
- さわらのバターソースかけ
- キュルティバプール
- 牛乳
- パプリカのマリネ
- (野菜の煮込みスープ)

今日の給食は、パリオリンピックにちなんで、フランスのメニューです。パリはフランスの首都で、世界一観光客が多い都市です。文化、政治、食などフランスの中心です。世界最大の美術館「ルーブル美術館」や「エッフェル塔」、「凱旋門」など、パリには観光名所もたくさんあります。フランス料理の特徴は、ソースと種類の多いチーズです。シンプルに焼いた魚や肉に様々なソースをかけて食べます。主食は、バゲットやバタールなどのフランスパンやクロワッサンをよく食べます。