

7月 主な行事食

いせさきふるさと給食

『夏ごぼう・京香』



- ごはん
- 伊勢崎にらメンチ
- 豆乳みそ汁
- 牛乳
- 京香ごぼうと鶏肉の煮物

伊勢崎で収穫されるごぼうの本来の収穫時期は6月上旬から9月ですが、中でも最も香り高く、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度以上の甘さを伴った上州伊勢崎産夏ごぼう「京香」です。今回は夏ごぼう「京香」と鶏肉を使用して、煮物を提供します。

郷土料理『長崎県』



- ごはん
- さばみりん干し
- 長崎ちゃんぽんスープ
- 牛乳
- 浦上そばろ

江戸時代の長崎は、日本で唯一の開港地であり、海外から様々な文化が伝わりました。料理においても、和風に加え中国、オランダ、ポルトガルなど異なる国の食文化をうまく取り入れ、独自のスタイルを作り出しました。また長崎県は起伏のある地形や温暖な自然環境から海の幸・山の幸に恵まれ、素材をおいしく食べようとする先人の知恵が料理に詰まっています。「ちゃんぽん」や「浦上そばろ」などは、海外の影響を受けた長崎の料理として定着しています。

世界の料理『ハワイ』



- パイナップルパン
- マヒマヒフライ
- チキンロングライススープ
- 牛乳
- カラフルビーンズサラダ

ハワイは太平洋の真ん中にある、100以上の島からなるアメリカの州です。一番大きな島は活火山のキラウエア山があるハワイ島です。温暖な気候で景色も美しく、オアフ島にある州都・ホノルルのワイキキビーチなど、リゾート地として人気があります。日本からハワイへ行くには飛行機で約7時間かかります。「マヒマヒフライ」はシイラのフライです。ハワイではプレートランチのメニューとしてよく登場し、ボリューム満点のおかずとして人気があります。「チキンロングライススープ」は、鶏肉を使った春雨スープです。「ロングライス」とは、ハワイの言葉で「春雨」のことです。生姜を使った春雨スープで、胃が疲れた時などにほっとする、優しい味のスープです。