

7月 主な行事食

郷土料理～和歌山県～

- ごはん
- 太刀魚のかば焼き
- 僧兵汁
- 牛乳
- 梅あえ
- みかんゼリー



【郷土料理～和歌山県～】

和歌山県は、日本最大の半島である紀伊半島の南西に位置し、面積の8割以上を山地が占めています。温暖で雨が多い気候で、山がちな地形を利用してみかんやはっさくなど柑橘類の栽培が盛んです。また「南高梅」で知られる梅の生産量は全国1位で、全国生産量の50%以上を占めています。太平洋側の県南部は、かつて鯨漁の基地として栄えたところで、現在も遠洋漁業が盛んです。主な農水産物は、梅や柿、柑橘類、太刀魚やまぐろ、かつお、しらすなどです。給食では、全国1位の太刀魚と梅を使った料理と、肉や季節の野菜を入れた、和歌山県周辺で知られているみそ仕立ての汁物「僧兵汁」がです。寺で修業をしている僧兵のスタミナ食として食べられていました。

行事食～七夕～

- わかめごはん
- 白身魚の野菜あんかけ
- 七夕汁
- 牛乳
- きらきらサラダ
- 七夕ゼリー



【行事食～七夕～】

7月7日は七夕です。昔から七夕の日には、願い事を書いた短冊を笹竹に飾り、果物やそうめんを供え、そうめんを食べる習慣がありました。七夕の由来はいくつかありますが、天の川をはさんで離れ離れになった彦星と織姫が年に一度だけ会うという伝説が有名です。給食では、そうめんを天の川に見立てた「七夕汁」と輝く星空をイメージした「きらきらサラダ」がです。

世界の料理食～中国～

- ごはん
- ユーリンチー
- 牛乳
- パンサンスー
- スーミータン



【世界の料理～中国～】

中国料理は、フランス料理、トルコ料理と並び世界三大料理の1つです。中国は国土が広いので、地域によって食べ物の味が違います。北の北京料理は寒いので、濃い味付けが特徴です。都市の名前がついている北京ダックやジャージャー麺が有名です。気温が高く、雨が多い内陸の四川料理は、食欲が増すように唐辛子やさんしょうなどの香辛料を多く使います。辛い料理が多く、麻婆豆腐や担々麺、エビチリが有名です。東部で発展した上海料理は、魚介類を豊富に使った料理がたくさんあり、上海ガニやカニ玉、酢豚が有名です。南部の広東料理はあっさりとした味が特徴で、しゅうまいやワンタン麺、ショウロンポーや肉まん、ごま団子などの点心が有名です。給食に登場する「ユーリンチー」は、揚げた鶏肉に、刻んだねぎと甘酸っぱいしょうゆベースの香味だれをかけた料理です。「パンサンスー」は3種類以上の細切りにした材料を使った酢の物です。「スーミータン」はクリームコーンと卵を使った、優しい甘みととろみが特徴の中華風のコンスープです。