



7月5日 (金) ～七夕メニュー～



- ★ごはん
- ★七夕汁
- ★つくねハンバーグ
- ★七夕ゼリー
- ★牛乳

オクラを『星』に、ライスパスタを『天の川』にみたてた『七夕汁』や、星の形をした『七夕ゼリー』が出ます。お楽しみに♪

日本の行事 たなばた



七夕は、別名「笹の節供」「星祭り」といわれ、昔から日本で大切にされてきた行事のひとつです。



七夕に食べるそうめんには、病気や災いが起こりませんように、勉強や習い事が上達しますように、などの願いを込めて食べます。七夕に食べる行事食は「そうめん」です。天の川や、おりひめの織る糸に見立てられ、千年前の平安時代から食べられてきました。

卵や鶏肉、野菜をトッピングして栄養を補うと夏バテ解消にぴったりです。

給食では、そうめんの代わりにライスパスタというお米の麺を使用します。



～日本を巡ろう～ 第4弾 岩手県



岩手県は、日本で北海道の次に面積が広く、南北に長い縦長の形をしています。

全国の養殖生産量の40%を占める三陸産のわかめなどの海の幸や岩手県最高峰の富士岩手山などの自然以外にも「奥州平泉文化」を代表する歴史や文化など、史跡も数多くあります。

また、岩手県の市町村の中で面積が一番大きいのは、室蘭からフェリーで行ける宮古市です。



夏限定 新メニュー!

7月11日(木)登場!

ひやむぎ

うどんを細く切ったもの「切り麦」といい、熱して食べるものを「熱麦」、冷やして食べるものを「冷麦」と呼んだことからより冷たくして食べるためにどんどん細くなっていったという説もあります。

冷やして食べるので、清涼感のある夏の麺料理です。

- ・じゃじゃ麺
- ・牛乳
- ・ホイコーロー



～じゃじゃ麺～

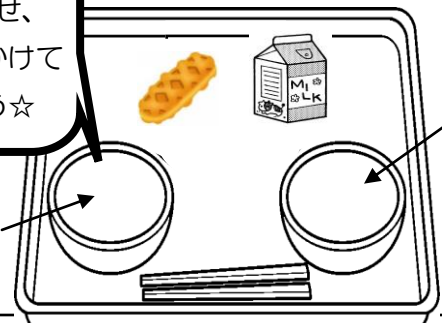
わんこそば、冷麺と並ぶ岩手県盛岡市の「盛岡三大麺」のうちの一つです。

ラーメン屋さんなどで食べられるジャーチャー麺とは違い、ラーメンで使用される中華麺ではなく、うどんを使用しているのが特徴です。

いつもと違う盛りつけです

のりと天かす、かまぼこをのせ、上からつゆをかけて食べましょう☆

ひやむぎは **大カップ**



夏野菜の味噌炒めは **小カップ**