

7月7日は七夕

七夕は牽牛（彦星）と織女（織姫）の2人が年に一度だけ7月7日の夜、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりといわれています。この日は願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べたりします。



7月の献立紹介

★3日(水) 日本の郷土料理「長野県」★

寒冷地の多い長野県では、米の代わりにそばや小麦が多く栽培されていました。山菜や野菜などを小麦粉の生地で包んで作る「おやき」は、朝食やおやつ、行事などのさまざまな場面で食べられています。

★5日(金) 行事献立「七夕」★

昔の七夕の儀式では、中国から伝わった「索餅」というお菓子をお供えし、無病息災を祈りました。（小麦粉と米粉を練って揚げた、縄のような形のお菓子です。）

そうめんの原型は索餅といわれており、現在の七夕にはそうめんを食べる習慣があります

★9日(火) 世界の料理「スペイン」★

スペイン料理には、アホ（ニンニク）やオリーブオイルをよく使います。「ソパ・デ・アホ」はニンニクのスープという意味で、材料にたっぷりのニンニクを使います。

★17日(水) 日本の郷土料理「広島県」★

瀬戸内の漁師料理が発祥といわれる、「穴子めし」を出します。また、広島県はレモンの国内生産量1位であることにちなんで、サラダのドレッシングにレモン果汁を使用します。

食育推進献立について

港区では、生徒が給食を通じて食文化の経験、豊かな味覚の形成、食材に対する知識や感謝の気持ちなどを育むことを目的として食育推進事業を実施しています。学校給食において、様々な食を五感で体験し、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身に付けるため、行事献立や地産地消などのテーマを打ち出した給食を提供します。

食育推進献立の実施にあたっては、港区より生徒一人あたり年間810円（税抜）の公費補助があり、年間3回程度公費を活用した献立を提供します。

今年度一回目の食育推進献立は、7/17（水）です。

★7月使用予定の特別栽培農産物★ 7/12(金)青肉メロン

※果物の生育や収穫状況により、使用する果物が変更となる場合があります。