

～七夕～（7/5献立）

7月7日は七夕です。

七夕は、織姫と彦星が年に一度だけ、7月7日の夜に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。

現代の七夕は、五色の短冊に願いごとを書いて笹竹に飾り付けます。

また、行事食として「そうめん」を食べる風習があります。

昔から七夕にそうめんを食べると大きな病気をしないといわれ、

七夕は「そうめんの日」ともされています。

給食では5日に、めんを天の川に見立てた「七夕汁」や、「七夕ゼリー」と七夕にちなんだ給食を出します。



学校給食「沼田の日」

沼田市学校給食センターでは、沼田市の市制施行70周年を契機に、毎月第二金曜日を学校給食「沼田の日」としました。

沼田市は、豊かな土地や水に恵まれ、野菜や果物をはじめ、多くの農産物が栽培されています。

「沼田の日」では、地域の地場産食材や郷土料理を積極的に取り入れた献立を予定しています。

今月は、12日に沼田市の郷土料理である「とうふめし」や「だんご汁」を出します。

地元の恵みに感謝して、よく味わって食べましょう。



地場産食材も
たくさん使用するよ！



世界の料理を知ろう！

7月26日から8月11日まで夏季オリンピックが、8月28日から9月8日までにパラリンピックがフランスパリで開催されます。

また、沼田市中学校国際交流プログラムとして、夏休み期間中に、フィリピンの中学生とのオンライン交流も計画されています。世界に興味を持つ良い機会です。食文化を知ることが、その国を知ることにも繋がります。この夏、様々な国の食文化に関心を持ってみましょう！

～フランス～



フランス料理は、中華料理、トルコ料理に並び、世界三大料理とされています。肉や魚などに、ソースをかけて食べる食文化があり、「デミグラスソース」や「ホワイトソース」は、日本でも有名です。

給食では、16日に、ラタトゥイユソースを使った「白身魚のラタトゥイユソースがけ」、フランスの家庭料理に旬のレタスを加えた「レタス入りポトフ」などを出します。

～フィリピン～



フィリピンは、日本と同じ、島国であり、主食として米が食べられている国です。様々な国の食文化の影響を受けていて、料理の味わいも多彩です。気温や湿度の高いフィリピンでは、甘酸っぱい味つけの料理が多く食べられます。

給食では、17日に肉を甘酢で煮た「アドボ」、野菜や肉をトマトソースで煮込んだ「アフリターダ」、とうふとタピオカを合わせたデザート「タホ」を出します。