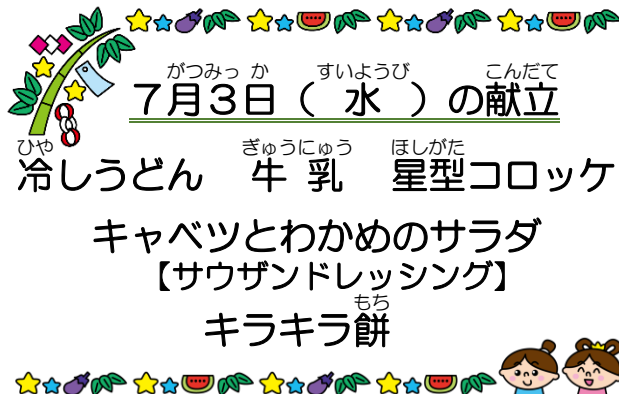


給食 News

令和6年7月1週
八千代町立学校給食センター発行

<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>



3日(水)の給食は「七夕献立」です。

七夕はしちせきとも呼び、季節の節目に行われる年中行事です。

3月3日の桃の節句や、5月5日の端午の節句などと並んで、節句の中でも重要な五節句のひとつに数えられます。

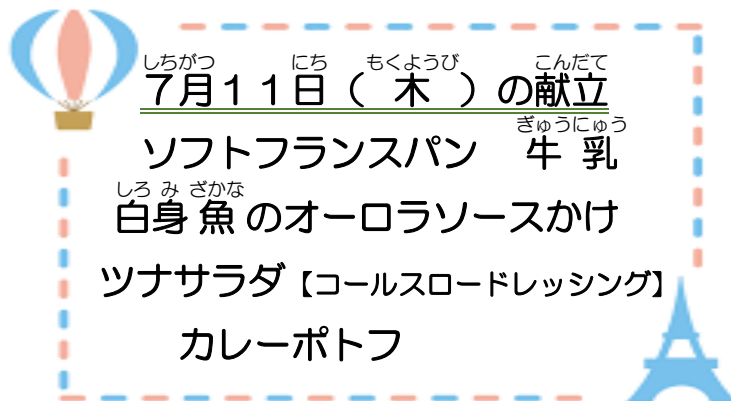
七夕は、中国から伝えられた有名な伝説です。織姫星と彦星の2つの星が、1年に1度の7月7日に、天の川を挟んで最も光り輝くことから、この日を巡り会いの日として七夕のお話がつくられました。織姫は機織りの仕事をしていましたが、縫物が上達するよう、短冊に願い事を書いて星に祈ったと言われています。

今日は、星型のコロッケや、夜空をイメージしたキラキラ餅が出ます。プルンとしたもちもちの生地とみかんのさわやかな味が、夏の蒸し暑い時期にぴったりのデザートです。みなさんが食べる頃には、透明感が出てキラキラと輝きますよ！七夕を感じながら給食を楽しみましょう。みなさんも夜空を見たり、願い事をかいて飾ってみませんか？

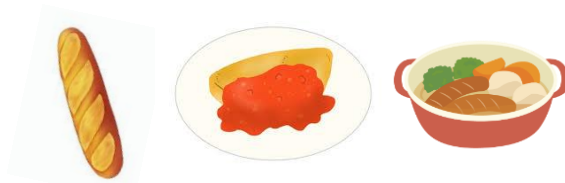
給食 News

令和6年7月2週
八千代町立学校給食センター発行

<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>



PARIS 2024



11日(木)の給食は「世界の料理: フランスメニュー」です。

オリンピックは4年に一度開催され、世界各国の選手がスポーツで競う大会です。今回は7月26日～8月11日にフランスの首都パリで行われます。

フランスでは硬いパンが多いですが、給食ではやわらかく焼き上げた人気の『ソフトフランスパン』と一緒に『白身魚のオーロラソースかけ』『カレーポトフ』が出ます。オーロラソースはフランス料理で使われるソースのひとつです。オレンジとピンクが混ざった色で、夜が明けて朝が近づいてきた時の空の色に似ていることから、フランス語で「明け方」を意味する「オーロラ」という名前がついたそうです。トマトケチャップとマヨネーズを混ぜて作ることが多いですが、給食センターでは、トマトピューレ・バター・ホワイトソース・牛乳などを使って仕上げたソースを白身魚にかけてみました。

フランスのポトフは、日本のおでんのような煮込み料理です。本場では牛肉と大きめに切った野菜を入れて一緒に煮込みますが、今日は、牛肉のかわりにウィンナーと、玉葱・人参・じゃがいも・大根・ブロッコリーを入れて煮込んだカレー味のポトフです。フランス料理を楽しみ、オリンピック開催を心待ちにしましょう♪

給食 News

令和6年7月3週
八千代町立学校給食センター発行

<http://www.town.ibaraki-yachiyo.lg.jp/kouhou/kyusyoku/k-news.html>

しちがつ にち もくようび こんだて
7月18日(木)の献立

ナン ぎゅうにゅう キーマカレー

ハムチーズフライ トマトラッサム



にち もくようび きゅうしよく せ かい りょう リ
18日(木)の給食は「世界の料理:インドメニュー」です。

インドで人気のある『ナン』『キーマカレー』『トマトラッサム』が
で
出ます。

キーマカレーの“キーマ”は、インドのヒンディ語でひき肉や細か
いものなどをさします。キーマカレーを日本語に訳すとひき肉で作
ったカレーという意味になります。日本では豚肉や牛肉を使うのが
いっばんてき ぶた うし た きょう と おお
一般的ですが、豚や牛を食べないヒンドゥー教徒が多いインドでは、
ヤギや羊、鶏などの肉を使うことが多いようです。給食では、鶏
ひき肉・たまねぎ・じゃがいも・にんにくなどが入った食べやすいキーマ
カレーに仕上げています。ナンにつけて上手に食べてみてください。

トマトラッサムは、インドで日常的に飲まれている日本という
みそ汁のようなもので、トマトと豆のスープです。今日は、トマト・
チキンボール・たまねぎ・ひよこ豆・人参・ほうれん草でつくりました。

インドの味を楽しみ、暑さを乗り切りましょう！！