

いただきます

豊浦町学校給食センター
給食だより 2023年7月

たなばたきゅうしよく ☆七夕給食☆ 7月12日

たなばたじる ☆七夕汁

ほしがた こめこ にんじん はい
星形の米粉のマカロニと人参が入っています。



もち ☆きらきら餅

もち どうめい もち なか
まわりのお餅が透明で、お餅の中のみかんが、
み なまえ
きらきら見えることからこの名前がついたようです。

たなばた 七夕とは？

たなばた ひこほし おりひめ ねん いちど よる
七夕は、『彦星と織姫の2人が年に一度だけ7月7日の夜、
あま がわ わた あ ゆる ちゅうごく でんせつ はじ
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
り』とされています。この日は願い事を書いた短冊などを
ささたけ かざ だなばた ぎょうしよく た
笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べた
します。北海道では、新暦の8月7日に行う地域が多いそう
です。



にほんかくち きゅうしよく ☆日本各地をめぐろう給食☆

きゅうしゅう おきなわ
～九州・沖縄～



じる くまもと ○つぼん汁(熊本)

だし に しょうゆあじ しあ しる ちい
き こんさい はい しるもの
いりこ出汁で煮て醤油味で仕上げた汁で、小さめに
切った根菜などがたくさん入っている汁物です。

もともとは秋まつりに食べていたもので、熊本の会席膳の
ひとつです。蓋付きの深い椀に汁を盛り付けていたことから、
『壺の汁』とよばれ、それが変化して『つぼん汁』という名
が付いたそうです。



おきなわ ○クーブリチャー(沖縄)

あぶら いた に こんぶ
『イリチャー』は、油で炒め煮にすることで、『クープ』は、昆布のこ
とをいいます。クープ(昆布)と豚肉は、沖縄料理では定番の組み合わせ
です。沖縄では昆布はとれませんが、消費量は全国トップクラス
です。かつて北海道の昆布が中国に輸出される際に、沖縄が中継
地点になったからだそうです。



おきなわ ○シークワサータルト(沖縄)

おきなわけん ほくぶ ちいき むかし した かんきつるい
シークワサーは、沖縄県の北部の地域で昔から親しまれてきた柑橘類の
ひとつです。名前の由来は、沖縄の方言で『シー(酸っぱい)』、『クワサー
(食べさせる)』の意味です。苦みや酸っぱさ、甘さはやや控えめで、優しい
味わいです。渋みが少しあります。



7月18日

☆日本各地の

料理を知ろう☆