



がつ しょうかい 7月のメニュー紹介



あきたかたしきゅうしょく
安芸高田市給食センター

こんげつ しょうかい
今月のこだわりメニューを紹介します。

平成24年7月

月日(曜)	メニュー	しょうかい メニュー紹介
7月3日 (火)	【郷土料理～広島】 呉の肉じゃが	今日は、広島県呉市の肉じゃがです。呉の肉じゃがは、今から130年前、ビーフシチューから、日本風にアレンジをした料理だと言われています。 いつもの肉じゃがと、どこが違うか分かりますか？呉の肉じゃがは、人参ときやいんげんが入っていません。 今日は、広島県で生まれた肉じゃがを味わって食べてください。
7月6日 (金)	【行事食～七夕】 オクラ入りそうめん汁 七夕ゼリー	毎年7月7日は、七夕の日です。今年は、7月7日が土曜日なので、給食では今日が七夕の行事食です。 今日は、そうめんの天の川に、オクラの星を浮かべた、そうめん汁と七夕ゼリーです。 七夕の日は、短冊に願い事を書きますね。給食では、暑い中でも、みなさんが元気に過ごすことができるように・・・と願いをこめて、夏野菜をたっぷり使った、あじの夏野菜あんかけを作りました。
7月9日 (月)	ひじきの炒め煮	ひじきは、日本の周りの海で採られる海藻の1つです。 ひじきは生のままで食べることはできません。食べられるようにするためには、ひじきを採ってきて、干したあと、煮て、もう一度干します。 いろいろな人のお陰で、おいしいひじきを食べることができます。感謝の気持ちをもっていただくといいですね。
7月19日 (木)	【食育の日】 あなごめし 牛乳 鶏のから揚げ きゅうりの酢の物 かきたま汁	今日は、食育の日です。 今日の地場産物は、あなごめしのごはん、鶏のから揚げの鶏肉、きゅうりの酢の物のきゅうり、キャベツ、かきたま汁のたまねぎ、ねぎ、たまごです。 また、ごはんは広島県の郷土料理のあなごめしです。 あなごは、瀬戸内海で一年中捕れる魚ですが、夏のあなごが一番おいしいといわれます。 今日は、安芸高田市の味と広島県の郷土料理を味わってください。