

6月は食育月間!

海から生まれる給食

四方を海に囲まれた島国、日本。6・7月は、和食文化を感じ、継承するため、海から生まれる伝統的な食材とその調理法について、給食カレンダーを中心に紹介します。

5年生の社会科「水産業」でもご活用ください!

海藻

日本は昔から多種多様な海藻を食べてきました。

わかめ

(わかめごはん、みそ汁、わかめスープ)

ひじき

(磯煮、ひじきピーマン、ツナとにんじんの甘酢和え)

昆布(小松菜とツナの和え物)

もずく(もずくのかき揚げ)

青のり(ちくわの磯辺揚げ)

だし

和食に欠かせない「だし」も、昆布と削り節のあわせだしや、削り節・煮干しのだしでできています。

- ・みそ汁・うどん・冬瓜汁・呉汁などのおつゆ
- ・関東煮・磯煮など煮物
- ・煮びたし・切り干し大根の煮物などの副菜
- ・沖縄そば(昆布だし)

魚類

赤魚 ほっけ アジ ホキ ちりめんじゃこ
桜エビ きびなご ししゃも タコ

久々に登場☆

魚加工品

かまぼこ いとかまぼこ ちくわ
ツナ 一口ごぼう天

今年の7/2(木)は「半夏生」です

関西を中心に、稲がタコの足のようになり根を張る願いを込め、半夏生にはタコを食べる風習があります。6/26、29に「たこざんぎ」を提供します。

新献立

●ガパオライス(6/24、25)

タイ料理のパッガパオガイ(鶏肉のホーリーバジル炒め)を日本でアレンジした料理です。ごはんがすすみます!

●じゃがいものハーブ焼き(7/14、15)

じゃがいもを、バジルとパセリをまぜた米粉フレークと一緒にオーブンで焼きます。

~令和7年度枚方市学校給食コンテスト入賞作品~
テーマ『旬の食材を使った、ごはんに合うおかず』

6/10、11 殿山第二小学校の児童の献立です。

「夏バテ防止!しょうが焼きの夏野菜いため」

児童のアピールポイント「夏バテ防止になるしょうがを使ったこと」

7/1、2 香陽小学校の児童の献立です。

「夏野菜たっぷりカレー豚汁」

児童のアピールポイント

「夏野菜でビタミン、カリウムをとって、カレー風味で食べやすくなりました」

工夫した点

「みそ汁に合うようにカレー粉の量を調節しました」



沖縄慰霊の日(6/23)

太平洋戦争において、沖縄戦が終結した日です。枚方市は、沖縄県名護市と友好都市ということもあり、給食でも毎年沖縄県にちなんだ料理を出しています。

6/23 (A B統一献立です)

黒糖パン・沖縄そば・ゴーヤチャンプルー
パイナップルの缶詰



七夕(7/7)

そうめんを天の川や織姫の織る糸に見立てて食べられるようになったといわれています。

7/6・7 セタそうめん

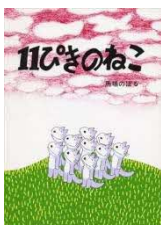


今回のおはなし給食は…

6/22、24 あじ米粉玄米フライ

「11ぴきのねこ」

馬場のぼる
作・絵
こぐま社



いつもおなかをすかせているとらねこたいしょうたち。ある日、湖に大きな魚がいると知り…

7/15、16 夏野菜のカレー

「なすのぼうや」

久住卓也
作・絵
ポプラ社



なすのぼうやの紫色の帽子が風で飛んでいきました。でも、トマトたちが助けてくれて…