

7月8月 給食豆知識

中学校

<p>7月1日 フランス 今回のオリンピックの開催地はフランスです。スープのペイズンとは色紙切りという切り方のことで、田舎風という意味もあります。</p>	<p>2日 職業体験</p> 	<p>3日 かみかみ献立 よくかむと奥歯が丈夫になります。かみしめる力は、集中力や瞬発力を発揮するのに重要な役割があります。</p>	<p>4日 カリフラワー ブロッコリーの突然変異で生まれたそうです。キャベツの仲間、つぼみを食べる野菜です。</p>	<p>5日 ぶしマヨ かつお節の「ぶし」とマヨネーズの「マヨ」で「ぶしまよ」です。マヨネーズにかつお節のうま味が加わり和風のサラダになります。</p>
<p>8日 ガパオライス タイの料理です。ガパオはタイ語でバジルのことです。ひき肉、パプリカ、バジルを炒めてごはんにのせて食べます。</p>	<p>9日 オムレツ スペインのオムレツはトルティージャと呼ばれ、じゃがいもが入っています。お好み焼きのように丸いのが特徴です。</p>	<p>10日 信田(しのだ) 油あげを使った料理という意味があります。今日の信田は、鶏肉、きのこ、野菜を油あげに詰めて煮たものです。</p>	<p>11日 スラッピージョー アメリカの料理で、ミートソースをパンにはさんで食べます。具がこぼれ落ちることから「だらしない」という意味の名前が付けられたそうです。</p>	<p>12日 七夕献立 七夕にちなんで、天の川をイメージしたそうめん汁や星の形のシーフードカツにしてみました。手巻き寿司は自分で巻いて食べてみましょう。</p>
<p>15日 海の日</p> 	<p>16日 かみかみ献立 中華丼は具材がたくさん入っています。野菜やいかはかめばかむほどうま味が出てきます。よくかんで味わってください。</p>	<p>17日 ローリングストック ローリングストックとは、普段から少し多めに食品などを買っておき、日常的に食べて、食べた分を買い足す方法です。</p>	<p>18日 ブロッコリー ベータカロテンが多く含まれています。体内でビタミンAに変化して目の健康に役立つ働きがあります。</p>	<p>19日 冷凍みかん 60年前、小田原駅で販売されたのが始まりです。みかんを一年中食べられるようにと発案され、昔から給食にも登場しています。</p>

<p>8月26日 野菜の日 8月31日は語呂合わせで野菜の日です。金山町特産の赤カボチャが旬をむかえています。カレーで味わってください。</p>	<p>27日 南蛮漬け 香辛料や油を用いた新しい調理法を日本に伝えた南蛮人(スペイン人やポルトガル人など)が由来と言われています。</p>	<p>28日 冷やし中華 冷やし中華の発祥は仙台や東京と言われています。きれいな水を使える日本ならではの料理です。</p>	<p>29日 赤カボチャ 金山町特産の赤カボチャは、ホクホクして甘みが強いのが特徴です。サラダで味わってみましょう。</p>	<p>30日 台湾 台湾料理は中華料理がベースですが、あっさりとした味つけが特徴です。日本に輸入される枝豆の約40%が台湾産です。</p>
---	--	--	---	--