

7月 給食だより



令和5年7月号
青梅市立学校給食センター

こんだて
献立より

半夏生の食文化を紹介します！

雑節には、他に「節分」、「彼岸」、「八十八夜」などがあるよ！

はんげしょうこんだて
半夏生献立
しょうがっこう
小学校：3日
ちゅうがっこう
中学校：4日

「半夏生」とは雑節のひとつで、夏至(一年で一番昼が長い日)から数えて11日目の7月2日ごろにあたります。梅雨明けが近づくこのころは、農作業における大切な節目で、特に田植えはこの日までに終わるのが良いとされています。そのため、日本各地に農作業や食にかかわる様々な風習があります。

かがわ けん
香川県：うどん

きつねうどんがでるよ

農家が農作業を手伝ってくれた人たちに、その年に収穫した小麦で作ったうどんをふるまったことから広まりました。



ふくい けん や
福井県：焼きさば

さばの塩焼がでるよ

江戸時代、農作業で疲れた体を癒し、暑い夏を乗り切るための貴重なスタミナ源として、藩主が領民に食べるよう勧めたのが始まりといわれています。



なら けん こむぎ
奈良県：小麦もち

小麦ともち米で作ったもちにきなこをかけたものです。無事に田植えが終わったことを田んぼの神様に感謝するお供え物として食べられます。



かんさい ちほう
関西地方：たこ

作物がたこの足ののように、大地にしっかりと根を張ることを願って食べます。



～夏休み子ども料理教室～

みんな大好き♪

カレーをつくろう！



4年ぶりに
調理実習を
実施します🍴

日時：令和5年8月9日(水)

午前10時から午後2時

場所：S&Dたまごセンター 3階実習室・研修室B

※ JR青梅駅から徒歩5分

対象：小学4年生～6年生

内容：《調理実習》「夏野菜カレー」他

定員：先着15名(予約制)

費用：1名300円

持ち物：エプロン・三角巾(ハンダナ)・マスク・ハンカチ・水筒(飲み物)

申込みは、

7月3日(月)午前9時から

健康センター

0428-23-2191 ☎

- 朝ご飯を食べてからきてね。
- すばりにくい靴をはいてきてね。(サンダルは、あぶないよ！)
- 食べ物を扱うので、マスクをつけてね。
- 食品衛生上、調理したものは持ち帰りできません。
- アレルギーの心配がある方は、申し込み時にお申し出ください。

