

7月 前半 給食献立写真



- きゆうしよく
- えだまめとベーコンのまぜごはん
 - しゃけのてりやき
 - こまつなのなむる
 - みそしる(あおさ、とうふ)
 - くだもの

- おやつ
- いちごすていっくぼん
 - ぎゅうにゅう
 - くだもの
 - かるしうむせんべい



- きゆうしよく
- ぼんごれびあんこ
 - なつやさいのみーとちーずやき
 - おくらとこーんのさらだ
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- りんごしゃーべつと
 - とうにゅう
 - かるしうむかんぼん



- きゆうしよく
- ごはん
 - まーぼーどうふ
 - きゅうりとわかめのすのもの
 - かっとうとまと
 - はるさめすーぶ
 - くだもの

- おやつ
- べいんどちーずぼてと
 - ぎゅうにゅう
 - くだもの



- きゆうしよく
- たなばたそうめん
 - しろみざかなのこうそうやき
 - きゃべつのおひたし
 - かぼちゃととりにくのあまに
 - くだもの

- おやつ
- ちゅうかふうおこわ
 - ぎゅうにゅう
 - くだもの
 - おやつこんぶ

さくべい

7日の七夕におやつで提供した「さくべい」とは、漢字では「索餅」と書きます。古代中国で、7月7日に亡くなった帝の子が悪霊となり熱病を流行らせました。それを鎮めるために好物だった「さくべい」を供えて食べるようになったそうです。



中国で「索」とは太い縄(なわ)を意味します。さくべいの形状が縄の形に似ていることが由来しています。また米粉と小麦粉を使用して作ったことから煎餅の「餅」の漢字と合わせて名づけられたのが分かります。七夕にそうめんを食べる風習も、一説には、このさくべいの縄の形からそうめんを連想して始まったと言われていています。元々は揚げ菓子ですが、保育園ではホットケーキミックスともち米が原料の白玉粉を合わせて表面に油を塗り焼いて作りました。むっちりした噛み応えのある食感で、ほんのりと甘味があるのが特徴です。

< 7月前半 旬の食材を使っている日 >

- 1日 えだまめ、めろん
- 2日 あかびーまん、びーまん、なす、とまと、おくら、とうもろこし、ばいなつぷる
- 3日 しょうが、にんにく、きゅうり、めろん、ばいなつぷる
- 4日 おくら、とうがん、ばいなつぷる
- 5日 にんにく、なす、ずっきーに、とまと、あかびーまん、とうもろこし、しょうが
- 6日 にんにく、しょうが、きゅうり
- 8日 しょうが、にんにく、びーまん、ばいなつぷる
- 9日 びーまん、にんにく、えだまめ、みにとまと
- 10日 いんげん、きゅうり、すいか
- 11日 いんげん、もろへいや、とうがん、ばいなつぷる
- 12日 びーまん、あかびーまん、きびーまん、とうもろこし
- 13日 びーまん
- 16日 あかびーまん、びーまん、なす、とまと、おくら、とうもろこし、ばいなつぷる



- きゆうしよく
- ごはん
 - ぶたにくとこまつなのにんにくいため
 - きゅうりともやしのかのりあえ
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- せさみまかに
 - ぎゅうにゅう
 - くだもの

旬の美味しい食材を、積極的に献立に取り入れています。



- きゆうしよく
- ごはん
 - ちきんじんじゃー
 - もやびー
 - ちんげんさいとにんじんのちゆうかふういため
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- じゃーじゃーめん
 - ぎゆうにゆう
 - くだもの



- きゆうしよく
- きーまかれー
 - ざわーくらうと
 - えだまめとういんなーそてー
 - みにとまと
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- あいすくりーむ
 - むぎちゃ
 - くだもの
 - かるしうむせんべい



- きゆうしよく
- ひやしわかめうどん
 - ししやもやき
 - とうふといんげんのちゃんぶるー
 - きゆうりのおかかあえ
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- とりこんぶごはん (SDGs)
 - ぎゆうにゆう
 - くだもの

ボンゴレピアンコ

イタリア語で「ボンゴレ」はあさりのことです。「ピアンコ」は白色or白ワインのことを指します。白ワインで蒸したあさりと一緒に、オリーブオイルを加えて作られる伝統的なパスタ料理の一つです。



「ボンゴレロッソ」という料理名もよく聞きますが、「ロッソ」は赤or赤ワインを指します。「あさりのトマトスパゲッティ」のことを日本では指しています。

「日本では」と書いたのは、実は「ボンゴレピアンコ」も「ボンゴレロッソ」も和製イタリア語なのです。イタリアで「ボンゴレピアンコ」と注文しても「あさりの白ワイン蒸し」が出てくるそうです。

イタリアでは「spaghetti alle vongole bianche」(スパゲッティアラ ボンゴレ ピアンコ)と言うそうで、あさりだけでなくハマグリなど複数の二枚貝を使用するのが定番だそうです。



- きゆうしよく
- ごはん
 - こうやどうふのたまごとし
 - さといものそぼろに
 - もろへいやとしらすのあえもの
 - すまじる(とうがんあぶらあげ)
 - くだもの

- おやつ
- ひとくちぼななぱん
 - ぎゆうにゆう



- きゆうしよく
- ばんぶきんぱん
 - ちーずはんぱーぐ
 - ぱぶりかのそてー
 - ぱせりぼてと
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- ゆでとうもろこし
 - ぎゆうにゆう
 - くだもの
 - かるしうむせんべい



- きゆうしよく
- にんじんごはん
 - じゃがいもとりにくのにももの
 - ほうれんそうのなむる
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- びーふん
 - ぎゆうにゆう
 - くだもの



- きゆうしよく
- ほんごれびあんこ
 - なつやさいのみーとちーずやき
 - おくらとこーんのさらだ
 - むぎちゃ
 - くだもの

- おやつ
- とりにくとひじきごはん
 - ぎゆうにゆう
 - くだもの