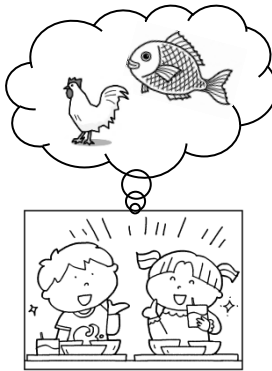




7月 給食だより

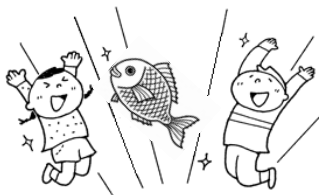
令和3年7月
紀北町海山学校給食センター

令和2年9月～令和3年3月まで三重県が支援する事業(食材の無償提供)を利用し、県内産の食材である養殖マダイ・熊野地鶏を給食に取り入れていたのを覚えていませんか？今年度も7月の献立に、その事業を利用していきたいと思います。小学校1年生のみなさんは初めて食べる食材になると思いますので、昨年度、実際に提供した給食を振り返ってみましょう。



なぜ地元の食材を食べるの？

新型コロナウイルス感染症拡大により、地元食材の需要が落ち込んでいます。特に私たちが住む三重県南部地方で養殖されたマダイは、出荷数が減り、生産者に深刻な影響が出ています。そのため三重県では、昨年度、給食の食材として支援する事業を行いました。地元食材への関心を高めてもらうこと、おいしさを改めて感じてもらうことが出来たと思います。



海山学校給食センターでは月に1・2回の頻度で提供し、特にマダイの塩焼きは好評で「また食べたい！」という声が聞こえてきたので、この7月の献立にマダイの塩焼きをいれました。

地元の食材をつかった献立の紹介



7月6日(火) ごはん アシドミルク
とほろ 大根サラダ みそ汁

くまのじどり
熊野地鶏

7月9日(金) ごはん 牛乳 タイの塩焼き
トマトのマリネ 切干大根の煮物

ようしよく
養殖マダイ

7月15日(木) 麦ごはん アシドミルク
チキンカレー 水菜のサラダ すいか

くまのじどり
熊野地鶏



7月7日は七夕

昔、七夕の儀式には『索餅』という小麦粉と米の粉を練り、細く伸ばしてねじって油であげたお菓子を供えていました。それが、その後『そうめん』へと変化し、今では七夕にそうめんを食べるようになったそうです。また細長いそうめんを天の川に見立てたという説もあります。

行事食の紹介



7月7日(水)

バンズパン コロッケ
七夕汁 七夕デザート(ゼリー)

★七夕汁は、冷や麦をつめた一いおつゆで食べます。
にんじんの形がいつもと違うかも…？！楽しみにしててくださいね♪

