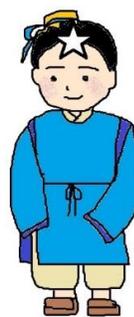


7月献立



月	火	水	木	金
3 お楽しみ献立 キャベツソテー チキンの照り煮 さけふりかけ ご飯 パンプキンスープ	4 カミカミ献立 青のりいりこ 厚揚げのからめ煮 ご飯 八宝菜	5 ヨーグルト りんごジャム 胚芽パン ジャーマンサラダ ミネストローネ	6 中学生レシピコンクール献立 ご飯に混ぜます 2尾ずつ ししゃもフライ 藍島産わかめのみそ汁 鉄分もりもり 深川めし風混ぜご飯	7 セタの行事食 ご飯に混ぜます 七タゼリー 厚焼卵 ちらしずし すまし汁
10 ご飯 レンズ豆と野菜のスープ アーモンドいりこ レバーのチリソース	11 野菜の日献立 夏野菜カレーライス(麦ご飯) ミックスフルーツ チーズオムレツ ご飯にかけます	12 ご飯 ツナのカーレポテト ムース ツナのカーレポテト 黒砂糖パン ベーコン入り豆乳スープ	13 沖縄県の郷土料理 ご飯 ししゃもの天ぷら ゴーヤチャンプルー 1尾ずつ わかめふりかけ もずくスープ	14 冷凍みかん 野菜のアーモンド炒め ミルククリーム 小さいパン(県産小麦粉) なすのミートソーススパゲッティ
17 海の日	18 ご飯 納豆 キャベツのじゃこ炒め 豚肉とじゃがいもの含め煮	19 食育の日 和食献立 ご飯 さばのさっぱり煮 キャベツのごま酢炒め かきたま汁	20 終業式	* 季節の食材 にら、トマト、かぼちゃ、なす、ピーマン、にがうり、もずく * 地場産の食材 トマト、かぼちゃ、小松菜、なす、じゃがいも、たまねぎ、みずな、たけのこ、わかめ



7月7日(金)は、七夕(たなばた)です。

七夕は、古くから行われている日本の年中行事です。
 給食では、七夕の行事食として、魚(うお)そうめんを使ったすまし汁と七夕ゼリーを取り入れています。
 そうめんは、織姫の機(はた)織りの糸にちなんで、七夕の日に食べられるようになったと言われています。また、天の川に見立てたという説もあります。



中学校(若松、八幡東、八幡西、戸畑)