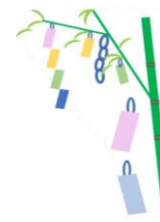


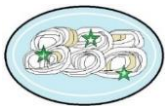
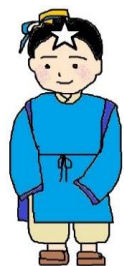
7月献立



毎月 19日は
食育の日

月	火	水	木	金
<p>*季節の食材 かぼちゃ、トマト、 にがうり、なす、冬瓜、 えだ豆、ピーマン、 とうもろこし、きゅうり</p>	<p>*地場産の食材 じゃがいも、小松菜、 トマト、かぼちゃ、なす、 たまねぎ、たけのこ、 わかめ</p>	<p>1 カミカミ献立</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>いりごとアーモンドの からめ和え にらまんじゅう シアチャンドウフ風 厚揚げの炒め物</p>	<p>2</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>ムース 揚げじゃがと ゴーヤの甘辛和え さけ ふりかけ 肉団子と卵のスープ</p>	<p>3</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>野菜とツナの炒め物 カリカリレバーピーンズ 焼のり レンズ豆のスープ</p>
<p>6 日本全国味めぐり (岡山県)</p> <p>牛乳</p> <p>減量ご飯</p> <p>えだ豆 2尾ずつ いわしカリカリフライ しそかつお ふりかけ ひるぜん焼そば</p>	<p>7 行事食 セタ シェフの北キューミツ星献立</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に 混ぜます</p> <p>ご飯に 混ぜます</p> <p>セタゼリー</p> <p>五目ずし セタそうめん汁</p>	<p>8</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>じゃがいもの赤じそ炒め さばのぬか炊き かきたま汁</p>	<p>9 ワールドツアー-2026 (メキシコ)</p> <p>牛乳</p> <p>ミルクパン</p> <p>スライスチーズ キャベツのアーモンドソテー ひき肉と豆の トマト煮込み</p>	<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>もやしときゅうりの ごま酢炒め 納豆(たれ付) トマト肉じゃが</p>
<p>13 お楽しみ献立</p> <p>牛乳</p> <p>夏野菜ポーク カレーライス(麦ご飯)</p> <p>キラキラ ミックスフルーツ ツナオムレツ ご飯にかけます</p>	<p>14</p> <p>牛乳</p> <p>パン(県産小麦粉)</p> <p>冷凍スライス パン とうもろこしと 豚肉の炒め物 チョコアンド ホワイト パンプキンスープ</p>	<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>ジャーマンサラダ ホキの カレームニエル ベーコン入り豆乳スープ</p>	<p>16 野菜の日献立</p> <p>牛乳</p> <p>小さいキャロットパン</p> <p>乳酸菌飲料 野菜の彩り炒め ミートソースペンネ</p>	<p>17 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>あさりとひじきの 炒め煮(ごま入り) 鶏肉とじゃがいもの 梅照り焼き 冬瓜のみそ汁</p>

7月7日(火)は、セタ(たなばた)です。



セタは、古くから行われている日本の年中行事です。
給食では、セタの行事食として、魚(うお)そうめんを使ったすまし汁とセタ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、セタ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。



9日 ひき肉と豆のトマト煮込み
(ピカディージョ)

中学校(門司、小倉北、小倉南区)