






令和3年7月分 中学校給食盛りつけ一覧表



<p>はんげしょう 7月2日 半夏生</p> <p>半夏生は、夏至から数えて11日目にあたる日です。半夏生には、「たこ」を食べる風習があります。これは、田んぼに植えた苗が、たこの足のようにしっかりと根づくようにという願いが込められているのでこのような習慣があるそうです。 このことにちなんで、2日の給食には、豆腐とたこのチリソースを提供します。</p> 		<p>1日(木) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ ちくわの 磯辺揚げ2本</p> <p>わかめ ごはん</p> <p>けんちん汁</p>	<p>2日(金) 牛乳</p> <p>中華サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>豆腐と たこの チリソース</p> <p>スプーン</p>	
<p>5日(月) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ ラオス風 焼き鳥2個</p> <p>ベーコン 青じそふりかけ 麦ごはん</p> <p>豆腐と 野菜の スープ</p> <p>スプーン</p>	<p>6日(火) 牛乳</p> <p>コーンサラダ</p> <p>トマト</p> <p>コッペパン</p> <p>トマト 肉じゃが</p>	<p>7日(水) 牛乳</p> <p>ちらしずし</p> <p>すまし汁</p>	<p>8日(木) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ 鯉とじゃが芋の 甘酢和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>豚肉と 野菜の 変わり きんぴら</p>	<p>9日(金) 牛乳</p> <p>冷凍 ヨーグルト</p> <p>ラープごはん</p> <p>フーと 鶏肉の スープ</p> <p>スプーン</p>
<p>12日(月) 牛乳</p> <p>冷奴 しょうゆだれ</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>鶏肉と 野菜の 生姜炒め</p>	<p>13日(火)</p> <p>個別懇談会</p>	<p>14日(水)</p> <p>個別懇談会</p>	<p>15日(木)</p> <p>個別懇談会</p>	<p>16日(金) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 しいらのフライ</p> <p>麦ごはん</p> <p>夏野菜の 味噌汁</p>
<p>19日(月) 牛乳</p> <p>ひじきの 中華サラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>マーボー 豆腐</p> <p>スプーン</p>	<p>20日(火)</p> <p>夏休み</p>	<p> 7月5日・9日 ラオス給食 </p> <p>伊勢市がラオスの「共生社会ホストタウン」に登録されたことを受け、ラオスの食文化を知ってもらうために、5日・9日にラオスの料理を取り入れました。 5日はラオス風焼き鳥と豆腐と野菜のスープです。ラオス風焼き鳥は「ピン・カイ」という屋台でよく食べられている料理をアレンジしたものです。豆腐と野菜のスープは「ケーン・チュート・タオファー」のレシピをもとにしています。 9日にはラープご飯とフーと野菜のスープを出します。「ラープ」とは肉や魚にライムや香草などを混ぜて炒めた料理です。給食ではこれを食べやすいようにごはんにかけています。フーと鶏肉のスープの「フー」は米粉から作られた麺です。この「フー」はベトナム料理の「フォー」とほぼ同じものです。</p>		

食器太い線 = 大わん (ピンク)

細い線 = 小わん (ブルー)

点線 = 浅い皿 (パン皿)

二重線 = 大皿 (カレー皿)

長い点線 = 深皿 (グリーン)

スプーン

はし =



食器は、よく確かめて盛りつけましょう

