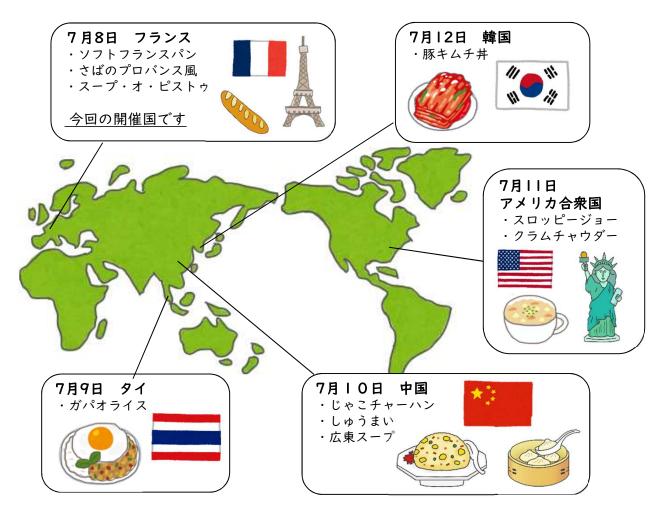


7月織設息

令和6年7月 馬区立 石神井西中学校

<もうすぐパリオリンピック・パラリンピック 世界の料理を食べてみよう>

今年の夏は、フランス・パリで オリンピック・パラリンピックが開催されます。 これにちなんで、今月の給食では開催国フランスや参加国の郷土料理を紹介します。 世界の料理を知るということは、その国の地理や歴史、文化を知ることにも繋がります。 ぜひこの機会に、世界の料理について調べてみましょう。



<6月分主な使用食材の産地>

食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材:	産地	食材	産地
きゃべつ	:練馬区	人参	茨城	セロリー	長野	白菜 :	茨城	生姜	高知
小松菜	東京都	ごぼう:	群馬	きゅうり	埼玉	えのき	長野	もやし	栃木
ブルーベリー	東京都	大根	青森	にんにく	青森	里芋 :	宮崎	にら	栃木
じゃがいも	. 長崎	しめじ	長野	たまねぎ	兵庫	メロン	茨城	プラム	山梨
しらす干し	: 高知	いわし	千葉	ししゃも	アイスランド	精白米:	秋田	長ねぎ	茨城
鶏肉	: 岩手	豚肉	群馬	さば	ノルウェー				

<今月の献立から>

5日:「夏ちらし・いかの香味焼き・天の川汁・サイダーゼリー」~七夕~

7月7日の七夕にちなんだ献立です。「夏ちらし」は、枝豆の入ったちらし 寿司です。星型のにんじんも飾ります。「天の川汁」は、そうめんの天の川 に星型の麩(ふ)を浮かべます。「サイダーゼリー」はゼリーの中の炭酸の 泡とパイナップルで天の川をイメージしたデザートです。

