



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年7月7日

きょう きゅうしょく あなご すし きゅうにゅう ひ たなばたじる
今日の給食は、穴子ちらし寿司、牛乳、冷やし七夕汁、
そくせきづ
即席漬けです。

きょう がつ か たなばた きゅうしょく たなばた
今日は7月7日、七夕です。給食でも今日は七夕にちなん
こんだて にほん いわごと まつ さい す
だ献立にしました。日本では、お祝い事やお祭りの際に、お寿
し た ふうしゅう きょう しゅん あなご つか あなご
司を食べる風習があります。今日は、旬の穴子を使った穴子
すし きゅうしょくしつ つく
ちらし寿司を給食室で作りました。

ひ たなばたじる あま がわ み た ほしがた
冷やし七夕汁には、天の川に見立てたそうめんと、星型のか
まぼこや、おくらを浮かべています。七夕にそうめんを食べる
う たなばた た
ようになったのは千年も前からだそうです。邪気をはらったり、
せんねん まえ じゃき
無病息災を願い、食べられてきました。

きょう た しょうぶ からだ つく
今日もしっかり食べて、丈夫な体を作りましょう。

あなご すし ちょうりふうけい
穴子ちらし寿司 調理風景



いい卵をつく



具を煮ます



酢飯に具をまぜます



クラスごとに配食し、卵と穴子をのせます

たなばたじる ちょうりふうけい
七夕汁 調理風景



オクラを使います



切ると星の形！→

