

7月6日(金)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名	産地名
とりにく	宮崎
たまご	群馬
あなご	ペルー (加工: 島根)
にんじん	青森
さやいんげん	福島
ながねぎ	茨城
オクラ	鹿児島
ほししいたけ	大分・鹿児島
かんぴょう	栃木

明日の7月7日は、年に一度だけ夜空に浮かぶ天の川を渡り、おり姫とひこ星が出逢える七夕です☆
日本では昔から七夕の行事食として、おり姫のつむぐ糸や天の川に見立てた『そうめん』を食べる風習があります。
この風習は平安時代に七夕の儀式でお供えされていた“索餅”という小麦粉と米粉を練って縄のように細くねじって作ったお菓子がもととなったと言われ、“索餅”は“索麺”とも呼ばれていたため、その“さくめん”が『そうめん』へと変わって行ったのではないかとされています。ちなみに、七夕も索餅も中国から伝わって来た文化だそうです。
今日は1日早いですが、給食も七夕にちなんだ☆いっぱい行事食となっています。全ての料理に☆が入っているので、ぜひ！自分の1番星を見つけ、楽しみながらモリモリと食べてくださいね😊