

# 7月 給食だより



令和6年7月号  
都立墨田特別支援学校  
校長 朝日 滋也

## 7月の行事食 七夕献立(7月5日)

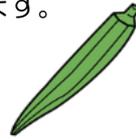
七夕は季節の節目となる「五節句」の一つです。本来の七夕は7月7日ですが、給食では一足早い7月5日に七夕献立を出します。

この行事では、夜空に浮かぶ天の川の川や機織りの糸に見立てた「そうめん」を食べることで邪気を払い、無病息災を願う風習があります。

7月5日の給食でも「そうめん」を使用した「七夕汁」を作ります。

「七夕汁」に入っているオクラは、切ると星の形になります。

給食を食べて見つけてみましょう。



## 6月の給食紹介



6月4日は奈良県の郷土料理として、菜飯と吉野汁を提供しました。

### ・菜飯

奈良県の伝統野菜には「大和まな」「宇陀金ごぼう」「大和いも」などがあります。昔は菜飯は奈良で栽培されていた「大和まな」を使って作られていました。

今回、給食では「大和まな」の代わりに小松菜を使用しました。

### ・吉野汁

奈良県の吉野地方が「くず」の名産地であるため、すまし汁に「くず」でとろみをつけた汁を吉野汁と言います。

当日の給食も「くず」を使用しました。



## 給食と食育 ~そら豆のさやむき~



5月30日に小学部の有志の児童が、給食で使う「そら豆」のさやをむいてくれました。「そら豆」の名前の由来から、どのように実のかということや、形や固さを実際に触ることで学びました。

当日は、むいた「そら豆」を給食室で食べやすいように切り込みを入れてから茹でて、「ゆでそら豆」として提供しました。普段、好き嫌いの多い児童・生徒も美味しく食べることができたという話を聞き、とてもうれしく思います。



### 当日の献立

- 牛乳
- 焼肉丼
- ゆでそら豆
- すまし汁
- フルーツヨーグルト

7月3日は「トウモロコシ」の皮むきに中学部の生徒が挑戦してくれます。楽しみにしててください！