



7月の行事



なのか
7日
たなばた
「七夕」

七夕のお話は有名ですね。織り姫と彦星が天の川が繋がって1年に1度だけ会える日を「七夕」と言い伝えられていることから、短冊に願いを書いて物事の上達を願う風習もあります。給食でも七夕の献立が登場します。



19日
31日
「土用の丑」

「土用」とは、立春、立夏、立秋、立冬前の18日間を指す言葉です。特に夏の土用は梅雨明けや暑さと重なり体調を崩しやすいため、最も重要視されるようになりました。夏の土用のうちの丑の日には、夏の暑さを乗り切るためにウナギなどの「う」のつく食べ物を食べる習慣があります。



だい
第1日曜日
いぬかの
「犬甘野の御田」

西別院町にある松尾神社で毎年7月の第1日曜日に行われ、「早乙女（田植えに従事する女性）」や「牛使い」などの役をした人が松尾神社本殿前で田植えの所作を演じることで、農耕の神様に豊穰を祈る予祝（収穫できたときの喜びを表す）のお祭りです。このお祭りは京都府無形民俗文化財にも登録されています。



七夕の日をもっと楽しもう！

夜空の天の川に見立てたゼリー、おうちで作ってみませんか？

七夕ゼリー

【材料 4人分】

〈下の層〉

牛乳 300cc
さとう 大さじ1
ゼラチン 5g
水 50cc

〈上の層〉

かき氷シロップ(青色) 大さじ2
水 300g
ゼラチン 5g

*飾りにフルーツ缶やアラザン 適量

【作り方】

1. 牛乳を常温に戻しておく。
2. ゼラチンを80度以上の水に溶かす。
3. 牛乳・さとう・2のゼラチンを混ぜ合わせ、カップに半分ほど入れ、冷蔵庫で冷やす。
4. ゼラチンを80度以上の水に溶かす。
5. 水・かき氷シロップ・4のゼラチンを混ぜ合わせ、タッパーなどに入れて冷蔵庫で冷やす。
6. 5が固まったら、フォークで崩し、3のカップに盛っていく。最後に飾りをのせ天の川に見立てる。



きゅうしょく

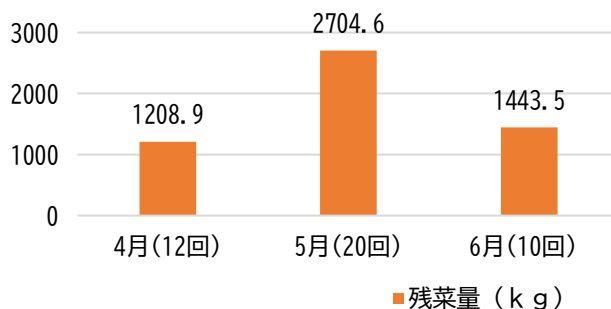
給食センター

ざんさいつうしん

残菜通信

給食センターには、食べきれなかったごはんやおかずが「残菜」として毎日返ってきます。4月14日～6月13日の間に学校から返ってきた「残菜」の量を合計しました。

月ごとの残菜の合計量



1人1日あたりに計算すると、

21.9g

(ごはん2口分)



自分にとっては「ほんの少し残した給食」が全校分集まると、たくさんの量になってしまいます。作っている調理員さんや、野菜を作っておられる農家の方の気持ちを考えて、一人一人があと一口、挑戦して食べましょう。