




# 令和元年 7月分 学校給食献立あれこれ



月	火	水	木	金
<b>1日</b> ちゃんこ汁 てりどり	<b>2日</b> 野菜スープ ポロニアステーキ	<b>3日</b> 豚骨ラーメン 揚げギョーザ	<b>4日</b> 親子煮 まくろナゲット	<b>5日</b> 七夕汁 ハンバーグのいろいろソース
てりどりは給食で人気メニューのひとつです。給食のてりどりの秘密は、下味と最後にかける甘辛いタレです。まず、鶏肉にしょうゆ、酒、しょうがで下味をつけて焼きます。そして、これとは別にしょうゆ、みりん、さとうを煮詰めたタレを、焼きあがった鶏肉にかけています。この下味と甘辛いタレをかけることでおいしい人気のてりどりに仕上がっています。	マッシュルームの原産地はヨーロッパで、1650年代中頃にはフランスで人工栽培が行われるようになりました。フランス語では「シャンピニオン・ド・パリ」と呼び、フランス料理にもよく使われる食品です。マッシュルームは全体が白い「ホワイト種」と全体が茶色い「ブラウン種」などがあり、給食ではブラウン種を使用しています。	もやしは豆類や穀物の種子を発芽させたもので、発芽野菜の一種です。緑豆や大豆のもやしに主に生産されており、豆の状態ではほとんど含まれないビタミンCなどの栄養成分が発芽によって作られます。シャキシャキした食感をいかして、おひたしや和えものにして、いため物にしたり、今日のよなラーメンの具に加えたりと使い方は様々です。	たまごから生まれたひよこは、およそ150日かけてにわとりに育ち、卵を産むようになります。にわとり1羽が1年間に産むたまごの数は、約300個です。卵は筋肉や骨、皮膚などのもとになるたんぱく質や、脳を活動的にするコリンなど多くの栄養素を含んだ食品です。	今日は7月7日の七夕にちなんで献立です。七夕といえば、天の川を眺めたり、短冊に願いを書いて飾ったりします。七夕の行事食としては「そうめん」が有名で、そうめんを天の川や織姫の織り糸に見立てると言われています。今日の七夕汁では、細長い魚めんと天の川に見立てています。
<b>8日</b> 豚汁 ひじきのいため煮	<b>9日</b> 夏野菜カレー ミックスジュレ	<b>10日</b> チリコンカン あじのカレー風味フライ	<b>11日</b> 八宝湯 春巻	<b>12日</b> とうがん汁 十六ささげのに物
ひじきのいため煮にはマグロフレークが入っています。まぐろは背中の色が「真っ黒」だから「まぐろ」と名付けられたという説があります。まぐろには、頭の働きを良くするDHA、生活習慣病を予防するEPA、動脈硬化を防ぐタウリン、貧血を予防する鉄分、良質のたんぱく質など様々な栄養素が豊富に含まれています。	なすは、高温多湿な環境を好み、日本では6月から9月の野菜です。いためる、焼く、煮る、揚げる、漬けるなど様々な調理方法があります。原産国はインドの東部と言われており、日本には奈良時代に伝わったそうです。なすの茎の多くは、なすと同じような濃いむらさき色をしていて、薄いむらさき色の花を咲かせます。	チリコンカンは、アメリカ合衆国のメキシコに近い地域で発祥した料理です。メキシコ風のアメリカ料理で、肉と豆をトマトで煮込んだスパイシーな料理です。給食ではたまねぎ、にんじん、グリーンピースを入れ、ケチャップやチリパウダーやなどの調味料で味付けをして仕上げました。	はくさいはキャベツやブロッコリーと同じアブラナ科の野菜で、黄色い花が咲きます。はくさいの葉は、一番内側の葉が新しい葉で外側に虫に食べられても、内側からどんどん新しい葉が出てきて重なり合っています。外側の葉にはビタミンCが多く、内側の葉にはカリウムが多く含まれています。	十六ささげのに物は、赤見小学校の児童が考えた献立です。あいちの伝統野菜に選定されている十六ささげは、さやの長さが30cmから50cmとかなり長いのが特徴で、さやに16個の豆が入っていることが名前の由来です。高温や乾燥に強く、たんぱくでサッパリしています。
<b>15日</b> 海の日	<b>16日</b> スタミナ汁 さわらの梅ソースがけ	<b>17日</b> ハヤシライス いろいろサラダ	<b>18日</b> かきたま汁 キャベツ入りミンチカツ	<b>19日</b>
	梅は日本を代表する植物で、季節を表現する季語などに用いられます。昔から梅の花を見て褒めたたえたり、香りを楽しんだり、日本人の生活文化にも深く関わってきました。梅の実には漢方薬にも用いられ、そこに含まれるクエン酸は、胃腸の働きを良くしたり、疲労を回復させたりします。	いろいろサラダは、瀬部小学校の児童が考えた献立です。十六ささげ、にんじん、ホールコーン、れんこん、ひじきを使ったサラダです。緑色や、オレンジ色、黄色などいろいろよく、それぞれの野菜の触感を楽しむことができます。	キャベツ入りミンチカツには愛知県産のキャベツが使用されています。愛知県はキャベツの栽培が盛んで、明治時代に名古屋市近郊で栽培が始まってから、たくさんの品種が誕生しました。現在では、温暖な気候や用水が整備された立地条件をいかして、東三河地域を中心に栽培されています。	

この記事は、諸説ある一例をとりあげたものです。

