

7月給食だより

令和6年7月

舟橋村立舟橋小学校

む あつ ひ つづ
蒸し暑い日が続いています。あつ しょくよく
暑さで食欲もなくなりがちですが、たいよう
あ なつ やさい た げんき の き
ぷりぷりした夏の野菜をたくさん食べて、元気に乗り切りましょう。



今月の主な地場産食材



「ふなはしハートかぼちゃ」 (九重菜かぼちゃ)

きいろ あざ くり
黄色が鮮やかで、栗のように
あま
甘みのあるかぼちゃです。



「なす」

のうえん ふなはしむら ゆうき
どろんこ農園(舟橋村)で有機
さいばい
栽培されたなすです。



パリオリンピック 応援 献立



こんげつ
今月24日から競技が始まる「パリオリンピック2024」に合わせて、フランスの料理が給食に登場します。給食でお馴染みの「オムレツ」や「ポトフ」はフランス料理ですが、美食の国「フランス」には他にも有名な料理がたくさんあります。オリンピック代表選手も、現地で食べているかもしれない料理を食べて、みんなで応援しましょう。



「フイヤベース」

ちゅうかい ちか みなみ
地中海に近い南フランスで作られる魚介類の鍋です。
きゅうしよく なべ
給食では、えび、イカ、白身魚などを煮込んで作ります。



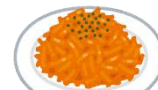
「ピストゥ」

バジルとにんにく、オリーブオイルで作ったソースのことです。魚や肉にかけたり、スープに入れたりして食べられています。
きゅうしよく
給食ではパセリと粉末バジルでソースを作ります。



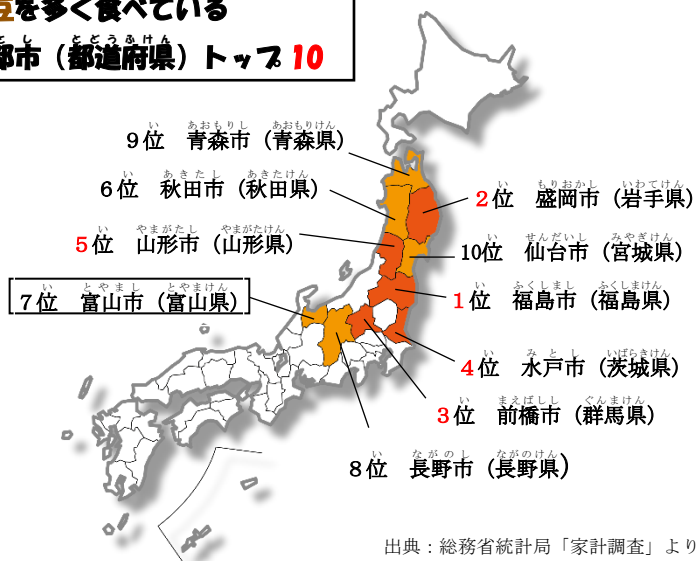
「キャロットラペ」

せんぎりのにんじんで作るサラダです。家庭料理としてよく作られています。



納豆を多く食べている 都市(都道府県) トップ10

にほん ほこ しょくひん ひと なつとう えど
日本が誇る食品の一つ「納豆」は、江戸時代から食べられています。しかし、関西で一般的になったのは昭和後期ごろからで、いまだに馴染みがない人もいます。そのため、納豆を多く食べている都市の中に、関西より西の地域は一つも入っていません。



出典：総務省統計局「家計調査」より
(2021年～2023年平均)