# ８月の給食ニュース　～７月のメニューより～

笠松町学校給食センター

今年の７月の前半は、今までにない暑さで、最高気温を多くの観測地点で更新しました。

給食センターの調理場も、温度・湿度が上昇し少し動くだけでも汗が噴き出すような毎日でしたが、温度管理をして衛生管理を徹底し、調理を行ってきました。

そんな７月の献立と調理の様子を紹介します。

**６日（木）　世界の料理「ギリシャ」**
**ツイストパン　ムサカ　ひよこ豆のスープ　グリーンサラダ　牛乳**

世界の料理「ギリシャ」です。ムサカというのは、ミートソース味のラザニアのようなものです。給食センターで、調理員さんが、ひとつずつ丁寧にカップに入れて、焼きました。

**７日（金）　行事食「七夕」**
**麦ごはん　ハンバーグのデミグラスソースかけ**
**おくらのおひたし　たなばた汁　牛乳**

七夕をイメージした料理です。おひたしには、切った形が星型になるオクラを使いました。汁物には、そうめんを使って、天の川をイメージしました。そうめんが、夜空の天の川のようですね。

**11日（火）日本の郷土料理「沖縄県」**
**クファジューシー　沖縄風かき揚げ　イナムドゥチ　シークワーサーゼリー　牛乳**

「沖縄県」の郷土料理です。クファジューシーは、牛肉や野菜を入れた沖縄風の炊き込みごはんです。沖縄風かき揚げは、かき揚げの具の中にもずくを入れて沖縄風に仕上げました。ひとつずつ、調理員さんが形を作って揚げたかき揚げは、とってもおいしかったです。

**20日（木）おはなし給食「14ひきのかぼちゃ」**
**黒パン　かぼちゃのチーズ焼き**
**みんななかよしサラダ**
**レタスのスープ　牛乳**

７月のお話給食は、絵本「１４ひきのねずみ」のシリーズより、「１４ひきのかぼちゃ」です。これは、１４ひきのねずみが、かぼちゃを種から育て、収穫するまでのお話です。収穫したかぼちゃをイメージしたチーズ焼きと、みんなと協力するということで、いろいろな野菜を使ったサラダを作りました。サラダには、かぼちゃの種もトッピングしました。