



7月のこんだて

※右肩の数字はエネルギー量です。（単位：キロカロリー）

月	火	水	木	金
3 ごはん ぶたじる 豚汁 焼きさば もやしのごま酢あえ はんげしょうきゅうしょく 半夏生 給食	4 なつやさい 夏 野菜カレー ドレッシングサラダ はな 花らっきょ すいか	5 ごはん トマト入りみそスープ メンチカツ しお 塩こうじドレッシング あえ しあわせ元気給食	6 ごはん ちゅうかふう 中華風コーンスープ ホイコーロー [。] パイナップル	7 えだまめ 枝豆ごはん にゅうめん・星型コロッケ きゅうりの中華づけ たなばたゼリー たなばた給食
10 ぶりかえ 振替	11 チキンライス たまご 卵スープ かぼちゃサラダ 石塚 左玄 給食	12 げんまい 玄米ごはん だいこんじる 大根汁 こ 小アジのから揚げ やさい 野菜の皮のきんぴら いしづか さげん きゅうしょく 石塚 左玄 給食	13 ごはん マーボーなす リヤンパンサンスター こし 越のルビー	14 チキンカツバーガー [。] (丸パン・キンカツ・オイルキャベツ) やさい 野菜スープ ひとくち 一口ゼリー
17 うみ 海の日	18 ごはん とうふ 豆腐のみそ汁 サゴシのあんがらめ おひたし	19 スタミナ丼 わかめスープ ばいにく 梅肉あえ たの お楽しみデザート にち 19日ふるさと給食	20 しゅうぎょうしき 終業式	21 なつやすみ

※ 毎日、牛乳が1本(200mL) つきます。

※ 献立の変更をする場合があります。

はんげしょう
7月2日（日）は 半夏生 です。

『半夏生には、どうして丸焼きさばを食べるのでしょうか?』

むかし、大野のおとのさまは、四ヶ浦地区（しかうらちく）に領地がありました。ある年、さばが大漁になりました。そこで、おとのさまは農民の労をねぎらい、「農繁期に一生けんめい働いたので、あぶらののったさばを食べて、元気になりなさい。」というおふれを出しました。それから、半夏生のこの時期には「はげっしょさば」として、丸焼きさばを食べるようになったといわれています。

半夏生…夏至（6月21日）から数えて11日目。
カラスビシャク（半夏）が生える頃。

半夏生（半化粧）は、葉が半分白く、化粧をしたように見える植物です。

