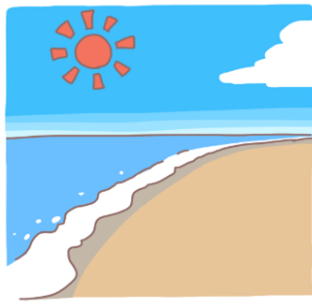
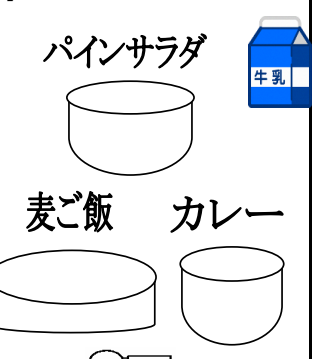




献立盛り付け表



月	火	水	木	金
	1 豚キムチ丼の具 麦ご飯 ワンタンスープ 	2 八女地区中体連 	3 カッテージチーズサラダ 麦ご飯 ハヤシソース 	4 今日の野菜サラダは、魚のソースです。魚と野菜をー 野菜サラダ 魚のレモンソース ぶどうパン クリーミースープ 
7 セタ、新メニュー セタゼリー コロケ ごま和え コーンご飯 魚そうめん汁 	8 チンジャオロースー 麦ご飯 スーミータン 	9 鶏肉のさっぱり煮 きゅうりの即席漬け ご飯 味噌汁 	10 いわしの梅煮 アーモンド和え ご飯 けんちん汁 	11 巨峰(3個) ドライカレー 背割りコッペパン 卵とチーズのスープ 
14 とびだせ! レシピ ゴーヤチャンプル ジュシー もずく汁 	15 チキン南蛮 キャベツのマヨネーズ和え ご飯 切り干し大根の味噌汁 	16 魚のピリ辛煮 おひたし ご飯 すまし汁 	17 パインサラダ 麦ご飯 カレー 	18 地産地消の日(アスパラガス) アスパラサラダ ミルクねじりパン 夏野菜のスパゲティ 



セタについて知ろう



セタは、織り姫と彦星の二人が年に一度だけ7月7日の夜、天の川をわたって会うことが許されたという中国の伝説が始まりと言われています。

この日は、願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、セタの行事食であるそうめんを食べたりします。

～なぜ、そうめんを食べるの?～

○天の川に見立てている

○病気にかからず、健康で元気で無事であることを願う

からだそうです。

～給食では7日(月)に天の川に見立てた魚そうめん汁、星空に見立てたコーンご飯が登場します。～
セタのことを思い浮かべながら、味わっていただきましょう!

