



献立盛り付け表



月	火	水	木	金
		1 八女地区大会2日目 	2 パインサラダ ハヤシライス 	3 ぶどうゼリー ドライカレー ナン クリーンスープ
6 鶏肉のさっぱり煮 さゆりの即席漬 ご飯 厚揚げの味噌汁 	7 セタにちなんだ献立 すいか 豚肉の生姜炒め コーンご飯 魚そうめん汁 	8 梅マヨサラダ カレーライス 	9 チャプチェ ご飯 ワンタンスープ 	10 野菜サラダ 白身魚のレモンソース いちごジャム ワッロフパン コンソメスープ
13 アセロゼリー チンジャオロースー 麦ご飯 スーミータン 	14 さばの梅煮 ごま和え ご飯 のっぺい汁 	15 沖縄県の郷土料理 とびだせ！レシピ ゴーヤチャンプル ジューシー もずく汁 	16 宮崎県の郷土料理 ハンエッグマヨネーズ チキン南蛮 ゆでキャベツ 麦ご飯 切り干し大根の味噌汁 	17 地産地消の日（アスパラガス） アメリカンサラダ パインパン 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。

福岡県筑後地方では小学校1年生のいる家庭へつるつきの大玉「セタすいか」を贈る風習があります。

～なぜ、セタすいかを贈るのか？～

玉のように丸々と、つるのよようにのびのびと育てほしい

という子どもの健やかな成長を願うこと

からだそうです。

～給食では7日（火）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はんが登場します。～

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！

