



ぱくぱく

7月号

令和8年7月発行
守山市教育委員会

びわ湖の日



1日(水)

毎年7月1日は、「びわ湖の日」と定められています。
滋賀県で暮らす人たちの「琵琶湖を守りたい」という思いから生まれた大切な日です。とくにこの日の前後は県内全域で湖岸や河川の清掃活動が行われ、多くの人が琵琶湖を守る活動に参加しています。

この日の給食では、ホンモロコの甘酢を提供します。

昨今では、気候の変動などで、琵琶湖の湖魚の漁獲量も年々減少傾向にあります。

琵琶湖の恵みに感謝していただきましょう。

七夕献立



6日(月)

7月7日は七夕です。給食では1日早い6日に七夕献立を実施します。七夕は、織姫と彦星が天の川を渡って出会う日です。短冊に願いを書いて笹竹に飾ります。短冊は、織姫のように物事が上達するようにと願う意味が込められています。

給食では、そうめんを天の川に見立てたそうめん汁に星形のハンバーグ、七夕ゼリーなどが登場します。

世界味めぐりの日

今月はカナダです！



9日(木)

FIFA ワールドカップ 2026 が6月11日～7月19日

までアメリカ・カナダ・メキシコの3か国で開催されています。そこで今月の世界味めぐりの日は開催国のひとつであるカナダです。カナダは、世界で2番目に広い国土を持つ国です。イギリスやフランスから移りすんだ人々によってつくられた国です。

給食では、カナダでよく食べられているサーモン(鮭)やカナダの名産品のメープルシロップを使ったジャム、家庭料理のチリビーンズ、チキンヌードルスープが登場します。



守山の日



13日(月)

守山の日には、守山市産の「きゅうり」、「なす」「葉ねぎ」を使います。地域で生産されたものを地域で消費することを「地産地消」といいます。「地産地消」のよいところは、環境にやさしく、安価で、新鮮で生産者の方を知ることができます。守山市産の旬の野菜を炒め物とみそ汁でいただきます。



もーいもりの日

テーマ 『夏野菜をたっぷりとうろう』

15日(水)

ふだんスーパーなどで並んでいる野菜を見ていると夏が旬の野菜も年中売られていて、旬の野菜がわかりにくくなっています。夏の強い太陽の光を浴びて育った夏野菜は、紫外線から身を守るためのビタミンCやビタミンEなどが多く含まれています。また、水分やカリウムも豊富で、ほてった体を冷やしてくれる働きもあります。当日の給食では、夏が旬の「きゅうり」を使った味付けきゅうりや、「かぼちゃ」、「なす」、「トマト」が入った夏野菜カレーが登場します。

夏野菜をしっかり食べて暑い夏を乗り越えましょう。



今月の献立から



＊ ＊ サーモンマスタードソース ＊ ＊

材 料 4人分

さけ切り身……………4切
食塩……………少々
こしょう……………少々
油……………大さじ1
【ソース】
粒入りマスタード…大さじ1・1/3
マヨネーズ……………大さじ2
こいくちしょうゆ……………小さじ1
白ワイン……………小さじ1・1/2
水……………大さじ1

作り方

- ① さけ切り身に食塩、こしょうで下味をつけしばらく置く。
- ② キッチンペーパーで①の水分を拭きとり、油を熱したフライパンで両面を焼く。
- ③ ②に混ぜ合わせたソースを入れ、火を通し絡める。
- ④ ③のさけを皿に盛り付けソースをさけにかける。