

# 給食モグモグだより

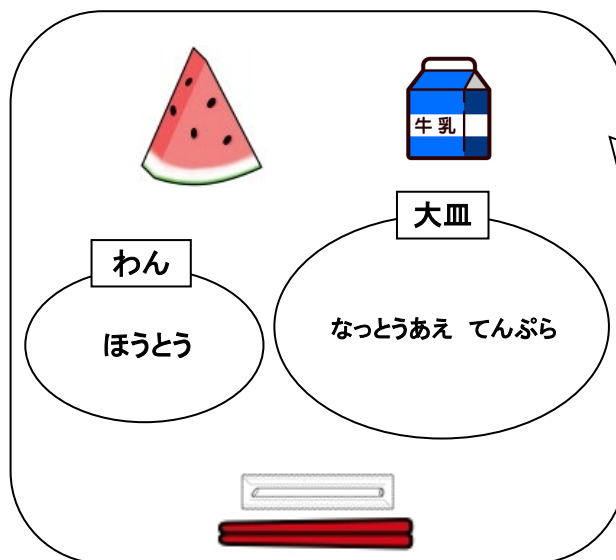
トイレの後、  
給食を食べる前  
には必ず手を洗  
いましょう。



昨日のとうもろこし  
の調理動画です。

今日の献立  
7月11日(金)

## 【今日の盛り付け】



盛り付けの見本と同じ  
ように食器を置いてみよ  
う。

食事のマナーは食器の  
配置からはじまるよ！！  
給食は頭で(考えて)食  
べて、心でも食べて下さ  
いね。



☆担任の先生へ☆  
食器の置き方はこのモ  
グモググだよりの通りに置  
いて下さい。食器の置  
き方も大切な食事マ  
ナーのひとつになりま  
す。



ほうとう、さつまいもとカボチャの天ぷら、納豆和え、スイカ、牛乳

給食の前は、手洗いを丁寧に、静かに席に座って待ちましょう。

今日は、山梨県の郷土料理である「ほうとう」についてお話をします。

山梨県の山間部では米作りが難しく、蚕を飼って絹糸をとることで暮らしていました。

蚕のエサとなる桑を作り、桑の収穫が終わった後は、麦を栽培しました。収穫した麦を  
麺にして、季節の野菜と一緒に味噌で煮込んで食べたのが「ほうとう」です。戦国時代の

武将、武田信玄が自分の刀で食材を切ったことから「宝刀」と名付けられたという説も  
あります。

では、今日は山梨県の郷土料理を味わっていただきます。

また、今日のスイカは産地で有名な千葉県富里市産のスイカです。

今が旬で、千葉県の恵みに感謝してスイカもたくさんいただきます。

