



ご当地のお祭りピックアップ

毎月日本各地のお祭りを紹介していきます。ご当地の食べ物など、行事食考案のご参考になれば幸いです。

《湘南ひらつか七夕まつり》

七夕まつりは、中国の伝説に基づいて始まり、日本へは星まつりとして伝えられました。江戸時代からしだいに庶民へも普及し、現在では各地域によって特色のある七夕まつりとなりました。平塚の七夕まつりは、戦後商業振興策として始められたもので、活発な商業力に裏づけられた日本一といわれる七夕飾りの豪華さに特色があります。期間中は七夕飾りのコンクールをはじめ、パレード等各種催物がくりひろげられ日本を代表する夏の風物詩として発展してきています。

期間中は、「湘南ひらつか名産品」などを臨時販売し、祭りを盛り上げています。



写真・文/平塚市役所商業観光課HPより許可を得て引用

今月の

今日は何の日??

7月2日	半夏生／蛸の日
7月3日	七味の日
7月4日	梨の日
7月7日	七夕
	そうめんの日
7月8日	菌労感謝の日※
7月10日	納豆の日
7月13日	盆迎え火
	一汁三菜の日
7月14日	ゼリーの日
7月16日	盆送り火
7月17日	海の日
7月23日	乳酸菌の日
7月25日	土用の丑の日

出典: Dietitian's Handbook 2017

行事食とシーズンメニュー

～行事食～

【半夏生】【七夕】

【土用の丑の日】

～シーズンメニュー～

そうめん、手まりずし、ゼリー、吹き寄せ、ウナギのかば焼き、枝豆ご飯、わらび餅、水ようかん

Pick up! 《半夏生(はんげしょう)》

毎年7月2日頃は、田植えや畑仕事を終える時期の目安として、農家で大切にされてきた日といわれています。関西ではタコ(蛸)を食べる習慣があり、福井県では一匹丸ごと焼いたサバ、香川県ではうどんといったように、各地でご当地の食べ物を食べる習慣があるまうです。



※菌類をテーマにしたマンガ「もやしもん」の実写化を記念して「もやしもん」制定委員会が制定

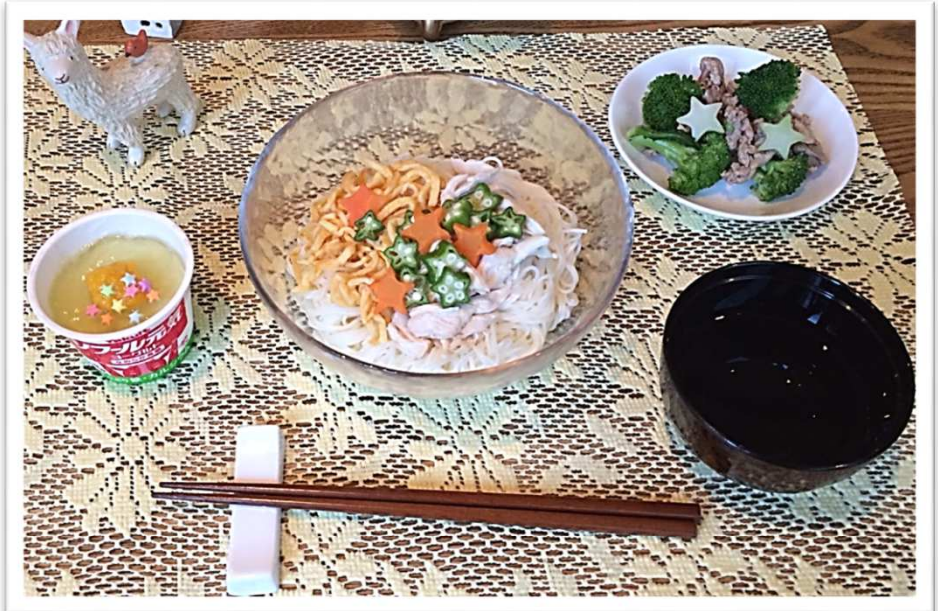
元気ヨーグルトde給食献立

今月号より、ソファール元気ヨーグルトを給食の行事食献立に合わせたイメージで献立紹介していきます。



～七タの献立例～

- ★七タそうめん
- ★豚肉とブロッコリー炒め
- ★ソファール元気ヨーグルト (七タアレンジ)



☆ソファール元気ヨーグルト七タアレンジ☆

ソファール元気ヨーグルトの上にクラッシュゼリーとマンゴー缶詰、星型シュガーをトッピングして出来上がりです。

【栄養価※】

熱量64kcal、たんぱく質2.6g、脂質0.4g、炭水化物12.0g、カルシウム102mg、鉄4.0mg

※市販品の表示および食品成分表7訂をもとに編集部で計算した数値です。

今月のおすすめ!!

きになる野菜ホワイトグレープキャベツ

※あっさりした風味のキャベツと爽やかな香りのホワイトグレープを合わせ、暑い時期にもすっきり飲めます!



●栄養成分(1本当たり)

エネルギー	57kcal	たんぱく質	0g	脂質	0g	炭水化物	14.3g	ナトリウム	3mg
-------	--------	-------	----	----	----	------	-------	-------	-----

Message

発行・編集: ㈱ヤクルト本社 直販営業部

問い合わせ先