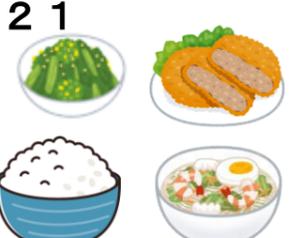
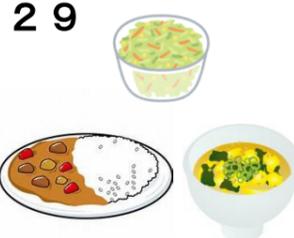


# 7月のこんだて

月	火	水	木	金	土
<p>土用入りの梅干し</p> <p>立秋までの18日間を、夏の土用といいます。その年によりますが、だいたい7月の20日前後に土用入りします。</p> <p>古代中国では五行とって、木火土金水の5つの要素が万物を司ると考えていました。季節も同じく、春は木の気、夏は火の気、秋は金の気、冬は水の気と割り振られていましたが、このままでは土が余ってしまいます。そこで四季の間に春夏秋冬4つの土の季節を差しはさみ、土用としました。</p> <p>土用入りしたら梅を干すなど、梅干し作りの目安にもなっています。</p>			<p>1</p>  <p>お寿司、すまし汁 エビカツ お楽しみデザート</p>	<p>2</p>  <p>ごはん、みそしる 魚の蒸し焼き まごわやさしいサラダ</p>	<p>3</p>  <p>ハヤシライス 野菜スープ プリン</p>
<p>5</p>  <p>温玉そばろ丼 さつま汁、果物 ブロッコリーサラダ</p>	<p>6</p>  <p>焼きそばパン、牛乳 サラダ、ゼリー シーフードチャウダー</p>	<p>7</p>  <p>ごはん、そうめん汁 星のコロッケ 七タサラダ</p>	<p>8</p>  <p>ごはん、かきたま汁 魚のタルタルソース 枝豆サラダ</p>	<p>9</p>  <p>麦御飯、味噌汁 鶏の醤油香り揚げ フレンチサラダ</p>	<p>1日 23周年記念メニュー 7日 七夕メニュー 28日 土用丑の日セレクトメニュー</p>
<p>12</p>  <p>麦御飯、中華スープ チーズダッカルビ スタミナサラダ</p>	<p>13</p>  <p>ごはん、のっぺい汁 魚の胡麻焼き お魚パスタ</p>	<p>14</p>  <p>皿うどん おにぎり、サラダ ゼリー</p>	<p>15</p>  <p>ごはん、すまし汁 オムレツ ポパイサラダ</p>	<p>16</p>  <p>麦御飯、筑前煮 豆腐と生姜のスープ バジルのサラダ</p>	<p>17</p>  <p>ごはん、みそしる 和風きんぴら包み ヨーグルト</p>
<p>19</p>  <p>チキンパエリア コーンスープ ナッツ和え</p>	<p>20</p>  <p>スパゲティ、パン 野菜スープ サラダ</p>	<p>21</p>  <p>ごはん、太平燕 チーズメンチカツ 胡麻和え</p>	<p>盆過ぎての鯖あきない</p> <p>江戸時代、お盆の旧暦7月15日(新暦8月15日)にサバの干し物を供えたり贈り物にしたりする風習がありました。お盆の前には鯖が高く売れ、お盆を過ぎると売れなくなったことから、時機を失うことの例えとして、「盆過ぎての鯖商い」という慣用句が広まりました。</p> <p>似た意味の慣用句に「6日の菖蒲、10日の菊」というものもあり、こちらも端午の節句や重陽の節句の日を過ぎたものは必要とされないことから、時機を失う例えとして定着しました。</p>		
<p>26</p>  <p>ごはん、すいとん グラタン 胡麻味噌サラダ</p>	<p>27</p>  <p>キムタク御飯、赤だし 魚の塩焼き 春雨サラダ</p>	<p>28</p>  <p>ごもくうどん、果物、サラダ しそひじきおにぎり or ごぼうおかかおにぎり</p>	<p>29</p>  <p>カレーライス たまご 玉子スープ まめ 豆サラダ</p>	<p>30</p>  <p>麦御飯、みそしる 鶏肉の梅こうじ焼き とうがん 冬瓜の海老葛煮</p>	<p>31</p>  <p>パン、シチュー サラダ、タルト ジュース</p>