

7月行事 七夕



7月7日は七夕です。織姫と彦星が1年に1度だけ天の川で会える日とされています。
※仙台や北海道など、8月7日に七夕を行うところもあります。
織姫（こと座のベガ）は縫製の仕事を、彦星（わし座のアルタイル）は農業の仕事を
つかさどる星とされ、この2つの星は7月7日に天の川を挟んで最も光り輝いているように
見えることから、願い事を書いた短冊や飾りを笹の葉につるし、星にお祈りをするようになりました。

2026年 七夕行事食 当社取扱商品のご紹介

SNF 星形コロッケ(Ca・Fe)



SNF 北海道星形ポテト



行事食レシピ 七夕汁



糸かまぼことハムを天の川に
オクラと人参の星をちりばめたお吸い物です。

献立栄養価(1人分)

エネルギー(kcal)	53	亜鉛(mg)	0.3
たんぱく質(g)	5.6	ビタミンA(μgRE)	41
脂質(g)	1.5	ビタミンB1(mg)	0.09
ナトリウム(mg)	554	ビタミンB2(mg)	0.04
カルシウム(mg)	15	ビタミンC(mg)	4
鉄(mg)	0.2	食物繊維(g)	0.6
マグネシウム(mg)	18	食塩相当量(g)	1.4

材料(1人分)

- ・[スクール糸かまぼこ](#) (25g)
- ・ハム (10g)
- ・オクラ (10g)
- ・人参 (5g)
- ・出汁 (180g)
- ・薄口醤油 (3g)
- ・塩 (0.2g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

つくり方

- ①下準備をする。
 - ・スクール糸かまぼこを解凍する。
- ②オクラは輪切り、ハムは細切り、人参は千切りまたは
抜型があれば星形にする。
- ③鍋に出汁、人参、オクラ、糸かまぼこを加えて火を通す。
- ④ハム、薄口醤油、塩を加えて椀に盛る。



商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

