11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

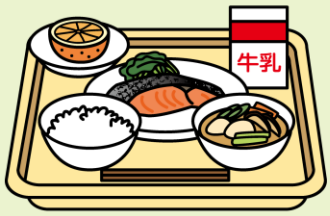


私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに、「伝統的酒造り」が 2024年に登録されました。毎年 11 月 24 日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11 月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？



給食から学ぶ 和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べましょう



「いただきます」「ごちそうさま」を心を込めて言いましょう



お箸を正しく使いましょう



地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょう





埼玉県の食材を食べよう



11 月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。そこで今月は、埼玉県や蕨市にちなんだ献立を取り入れています。

6日(金)
いわしのカボスみそに

秩父でとれる「ゴールデンカボス」を使っています。グレープフルーツのような甘みとマイルドな酸味が特徴です。

11日(水)
ポークソテーわらびりんごソース

日本一早く実がなる「わらびりんご」をソースに使います。応募献立です。

さといも
ながねぎ

埼玉県が生産量日本一です。18日(水)「野菜もりだくさん！ホカホカほうとう」などの献立に使われます。