

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

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。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。「和食」を味わいながら、その魅力を知り、未来へと受け継いでいきたいですね。

給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせ、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



☆☆☆ 今月の注目メニュー ☆☆☆

24日 秋を感じる和食の日献立

11月24日の「和食の日」に合わせて、「秋を感じる和食の日」献立を実施します。和食のよさである、季節を感じることでできる献立です。

～献立紹介～

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・栗ご飯の具
- ・豆腐ハンバーグのきのこあんかけ
- ・秋野菜のみそ汁

きのこあんかけに、有機みりんを使用します。

5日 ちくわの赤しそ天ぷら

ちくわに赤しそ粉を混ぜた衣をつけて揚げます。赤しそは愛知県産です。

13日 碧南やきそば

碧南市を代表するご当地グルメの一つです。碧南市でよくとれる人参や玉ねぎ、しらす干しを使い、碧南市で生まれた白しょうゆ、白だしで味付けをします。

18日 鶏肉といちじくのチーズ焼き

いちじくは、碧南市や安城市でよくとれる果物です。給食では、愛知県産いちじくのジャムを使います。調理員さんが一つ一つ丁寧に紙カップに入れて作ります。

19日 フルネイ・ダルサラーム国献立

11月の「アジアを知ろう献立」はブルネイ・ダルサラーム国の「アヤムゴレン」を給食用にアレンジして作ります。