

令和5年 11月 24日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ご飯 牛乳 さばのゆうあん焼き
ほうれん草のおかか和え 豆腐のみそ汁



【ひとロメモ】

和食の日を知らろう

(食文化)

平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されました。そこで、11月24日を和食文化の保護と継承の大切さを考える日として、「和食の日」が制定されました。

日本は、海、山、里と豊かな自然に恵まれ、多様で新鮮な旬の食材や、みそやしょうゆといった伝統的な発酵食品、年間行事の際に振る舞われる行事食、全国各地で昔から親しまれてきた郷土料理があります。また、ごはんを中心として煮物、焼き物、和え物、汁物の一汁三菜の食事構成が栄養バランスに優れており、健康によいといわれています。

給食でも今日の献立のような和食がたくさん登場していますね。日本の食文化「和食」のすばらしさをこれからも伝えていきましょう。

令和5年 11月 24日(金) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さばのみそだれかけ
切干大根とツナのおえもの ふしめん汁



【ひとロメモ】

和食の日を知らろう

(食文化)

11月24日は、「和食の日」です。

平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されました。

日本には、海、山、里と豊かな自然に恵まれ、いろいろな種類の新鮮な旬の食材や、みそやしょうゆといった伝統的な発酵食品、年間行事の際に振る舞われる行事食、全国各地で昔から親しまれてきた郷土料理があります。また、ごはんを中心として煮物、焼き物、和え物、汁物の一汁三菜といった食事の形が栄養バランスに優れており、健康によいといわれています。

今日の給食は和食です。日本の食文化「和食」のすばらしさをこれからも伝えていきたいですね。

令和5年 11月 24日(金)

飯山学校給食センター

【献立名】 ごはん 牛乳

さばの七味焼き 野菜のゆず香あえ

大根のみそ汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ、チンゲン菜



【ひと口メモ】

和食の日を知らう

(食事の重要性、食文化)

今日のめあては、「和食の日を知らう」です。

平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されました。そこで、11月24日を和食文化を守り、受け継いでいくことの大切さを考える日として「和食の日」が制定されました。

日本には、海、山、里と豊かな自然に恵まれ、いろいろな種類の新鮮な旬の食材や、みそやしょうゆといった伝統的な発酵食品、年間行事の際に振る舞われる行事食、全国各地で昔から親しまれてきた郷土料理があります。また、ごはんを中心として煮物、焼き物、和え物、汁物の一汁三菜といった食事構成が栄養バランスに優れており、健康によいといわれています。

給食でも今日の献立のような和食がたくさん登場していますね。日本の食文化「和食」のすばらしさをこれからも伝えていきましょう。