

～ 1 1 月の給食目標～

よくかんで食べよう

11月24日は「和食の日」

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として世界に広く認められ、「和食：日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

これは、「和食文化」が、人類共通の財産になったということでもあり、わたしたちが、これを守り、受け継いでいくことが求められています。

11月21日の給食「和食の日」献立

《A 献立》

もち玄米入りごまご飯
ますのオープン焼き
ほうれん草のおひたし
じゃがいものおかか煮
八宝みそ汁
オレンジ

《B 献立》

けんちんうどん
レバーの香味揚げ
いかとわかめの酢みそ和え
きなこ団子

11月には「和食の日」の他に、18日に「千産千消デー」を設けています。
地元でとれた食材を、地元で消費する「地産地消」を千葉県では「千産千消」の文字に置き換え、学校給食で取り組まれています。

地元でとれた食材を地元で消費することで、生産者から消費者までの届ける距離が短くなり、環境にもとても良い仕組みとなっています。

皆さんもぜひ、スーパー等に行かれた際には、
生産地にも注目してみてください。



和食文化の4つの特徴！

①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本は、海、山、里と豊かな自然の中で、各地域に根差した多様な食材があります。

また、素材の味わいを活かす、調理技術・調理道具が発達しています。



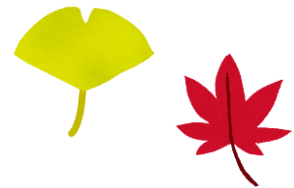
②健康的な食生活を支える栄養バランス

ご飯を中心に汁物、香の物、3つの菜(焼き物や煮物、和え物など)を組み合わせる「一汁三菜」は、理想的な栄養バランスといわれます。



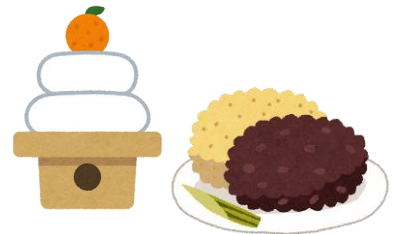
③自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節にあった花や葉などで料理を飾り、調度品や器を利用して、自然の美しさや四季の移ろいを表現することで、季節を楽しみます。



④正月などの年中行事との密接な関わり

和食文化は、年中行事と共に深くかかわっています。
自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めていきましょう。



～船橋産の旬の食材を食べて知る日「船橋産粒すけ」～

11月21日のA献立のお米には、船橋産粒すけを使用する予定です。
船橋市では金堀町、小野田町などの北部地域を中心に米作りをしています。
粒すけは、千葉県が13年かけて開発したお米で、2020年にデビューしました。お米の粒が大きいところが最大の特徴で、茎が短く倒れにくいので、育てやすい品種となっています。
普段の給食で食べている千葉県産の「ふさこがね」との違いを味わってみてください。

