

令和2年 12月 14日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 五目ごはん 牛乳 ししやものごまあげ
大根の三杯酢 ふしめん汁



【ひとロメモ】

和食の良さを知ろう

(健康によい食事のとり方)

私たちが普段食べている和食が、平成25年12月に「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。無形文化遺産とは、伝統芸能や社会的慣習などの形のない文化であり、土地の歴史や生活などと密接に関わっているものになります。そして、ユネスコから世界中に和食の良さが認められ、大切にしていけることが決まりました。日本人として誇らしいことです。

和食は、季節の食材をたくさん取り入れ、ごはんや煮物・焼き物・和え物・汁物などのおかずをそろえることで自然に栄養のバランスがとれ、健康を保てるという良さがあります。

今日の給食も和食の献立ですね。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2年 12月 14日(月) 第二学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 とりつくね 百花のごまドレッシングあえ
ふしめん汁



【ひとロメモ】

百花について知ろう

(食事と文化)

「百花」は香川県で作られる独特の野菜で、「たかな」の一種です。香川県の東の方では、一万円の「万」に「葉っぱ」と書いて「万葉」、西の方では百円の「百」に「花」と書いて、「百花」と呼ばれています。「万葉」も「百花」も摘んでも摘んでも、次々に葉っぱができることからこの名前がついたそうです。

冬のきびしい寒さにも負けずに葉をつける「百花」は、野菜が育ちにくい冬の貴重な栄養源として大切に食べられてきました。みなさんも「百花」をしっかり食べて冬の寒さに負けないようにしましょう。

令和2年 12月 14日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】発芽玄米ごはん 牛乳 さばのごまだれ焼き
切干大根の三杯酢 ふしめん汁
甘夏ゼリー

《今日の丸亀産の食材》
米 きゅうり 大根
白菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

飯山北小学校のリクエスト給食

(健康によい食事のとり方)

今日のめあては「和食のよさを知ろう・飯山北小学校のリクエスト給食を味わおう」です。私たちが普段食べている和食が、平成25年12月に「ユネスコ 無形文化遺産」に登録されました。無形文化遺産とは、伝統芸能や社会的慣習などの形のない文化であり、土地の歴史や生活などと密接にかかわっているものになります。そしてユネスコから世界中に和食の良さが認められ、大切にしていけることが決まりました。日本人として誇らしいことです。

和食は、季節の食材をたくさん取り入れ、ごはんや煮物・焼き物・和え物・汁物などのおかずをそろえることで自然にバランスがとれ、健康を保てるという良さがあります。今日の給食では、飯山北小学校の6年生が和食の良さを取り入れた、バランスの良い献立を立ててくれました。

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。