

令和3年 11月 24日(水) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 さばの塩焼き
野菜のポン酢和え えのきのみそ汁



【ひとロメモ】

和食の日を知ろう

(食事と文化)

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。

日本には、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3年 11月 24日(水) 第二学校給食センター

(献立名) にんじんごはん 牛乳 きびなごの南蛮漬け
小松菜のごまあえ 長崎のヒカド



【ひとロメモ】

長崎県の料理を味わおう

(食事と文化)

長崎県は、織田信長などの武将が活躍した戦国時代にはポルトガルやスペインとの貿易が栄え、外国から伝わった洋風の文化が南蛮文化とよばれ広まりました。江戸時代に鎖国の時代となった後も、長崎県だけには中国とオランダの貿易船の出入りが認められていました。そのため、長崎県では外国の文化をうまく取り入れた独自の文化が発展し、食文化にも影響を与えました。

今日の給食では、長崎県でたくさんとれるにんじんを使ったごはんです。また、「ヒカド」は長崎県の郷土料理です。「ヒカド」とはポルトガル語で「物を細かく刻む」という意味で、具を細かく刻み、すりおろしたさつまいもでとろみをつけた汁物です。給食ではさつまいもも具の一つとして加えています。

外国との文化交流で生まれた長崎県の郷土料理を味わってみましょう。

令和3年 11月 24日(水)

飯山学校給食センター

【献立名】麦ごはん

牛乳 さばの塩焼き

野菜のポン酢あえ 豚汁

《今日の丸亀産の食材》

キャベツ 大根 さつまいも

チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

和食の日

(食事と文化)

今日のめあては、「和食の日を知ろう」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、いろん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。