

令和 6 年      11 月   22 日（金）      中央学校給食センター

【献立名】      麦ごはん      牛乳      鮭のきのこソースがけ  
ほうれん草のおひたし      豚汁



【ひとロメモ】

## 和食の日を知ろう

（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6年 11月 22日（金） 第二学校給食センター

（献立名） 麦ごはん 牛乳 鮭のきのこソースかけ  
チンゲンサイのおひたし 豚汁



【ひとロメモ】

## 和食の日を知らう

（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 6 年 11 月 22 日（金）

飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳  
さけのきのこソースかけ  
ほうれん草のおひたし 豚汁

《今日の丸亀産の食材》

ほうれん草 チンゲン菜 大根 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 和食の日を知ろう

（食事の重要性、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。