

11月 給食目標 『和食の良さを知ろう』

11月24日は、何の日か知っていますか？『いい にほんしょくのひ』です。

和食文化について、認識を深めたり大切さを再認識したりするきっかけの日になっていくよう、願いを込めて制定されました。

この日の給食は、「和食の日」献立として、「だし」を味わえる献立になっています。

子どもたちも給食を通して和食が好きになってくれると嬉しいです。

- *御飯
- *昆布とおかかのふりかけ
- *昆布と鰹だしの味噌汁
- *鮭の甘辛つけ焼き
- *キャベツの胡麻和え
- *みかん
- *牛乳

11月24日 わしょく ひ 和食の日こんだて

いい にほんしょくのひ
11月24日

こんぶとかつおだしのみそしる



和食は、自然の恵みを生かす日本の食文化として、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。

和食の味わいの中で最も重要で、料理の「おいしさ」を感じることでできる「うま味」の元になっているのが、「だし」です。今日のみそ汁には、昆布とかつおだしが使われています。また、ふりかけは、「だし」をとった後の昆布とかつおぶしで作られています。香りや味を楽しみながら味わってみてくださいね。

