



給食だより 11月

2024年



豊川市教育委員会学校給食課

「和食」のよさを知ろう



11月24日は「いい日本食」のごろ合わせから、「和食の日」とされています。

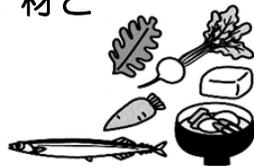
2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界に誇るべき日本の食文化となりました。「だし」や「旬の食べ物」を取り入れた和食を味わい、これからの食生活について考える機会にしていきたいと思えます。

「和食」の特徴

たよう しんせん しょくざい
多様で新鮮な食材と

も あじ
その持ち味の

そんちょう
尊重



けんこうてき
健康的な

しょくせいかつ ささ
食生活を支える

えいよう
栄養バランス



しぜん うつく
自然の美しさや

きせつ
季節のうつろいの

ひょうげん
表現



しょうがつ
正月などの

ねんちゆうぎようじ
年中行事との

みっせつ かか
密接な関わり



きょうとりようり (いなりすし・みそ煮込みうどん) 実施日：

学校給食センター19日(火) 南部学校給食センター26日(火)

わがし (くりまんじゅう) 実施日：

学校給食センター13日(水) 南部学校給食センター21日(木)

給食では、和食の基本である「だし」にこだわり、料理によってかつおぶし、こんぶ、煮干しから「だし」をとっています。

こんぶとかつおぶしの混合だし
(いなか汁・すまし汁・きのこ汁)



にぼ煮干しのだし
(ぶた汁)



かつおぶしのだし
(白みそ汁・みそ煮込みうどん)

