

11月 給食だより

令和5年10月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会



「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てから、今年で10周年を迎えます。ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。給食では、削り節からだしをとり、旬の食材を使用した献立や行事食、郷土料理なども取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。



(一社)和食文化国民会議・制定

本年度の給食テーマは、「ご当地料理・食材」です。
今月のご当地食材は、「赤こんにゃく」です。

☆11月30日の新献立「たいと赤こんにゃくのたきこみごはん」に使用する「赤こんにゃく」は、滋賀県近江八幡市の特産品です。

☆「赤こんにゃく」の赤色は鉄分で染められています。赤い理由は、織田信長が染めさせたという説など、諸説ありますが、正確には分かっていません。

☆やわらかな食感が特徴で、近江八幡市では、冠婚葬祭にも使用されるそうです。



和食の4つの特徴

<p>1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>2 健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>3 自然の美しさや季節の移ろい、食器やもりつけで表現</p>	<p>4 正月などの年中行事との密接な関わり</p>



「い(1)い(1)歯(8)」の語呂合わせから、1993年に日本歯科医師会によって定められた記念日です。やわらかいものばかりでなく、かみごたえのある食べ物を食事に取り入れ、よくかんで食べる習慣をつけましょう。

