

給食だより 11月

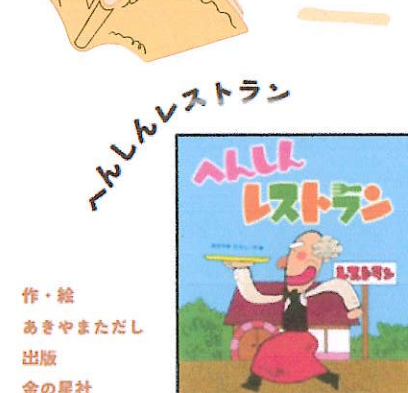
久御山町
学校給食
研究会

11月は読書月間

本と味わう 給食

11月の給食には 本の中のごはんが登場?!

楽しく読んで おいしく食べて、
本の世界も 食の世界も
味わってください!

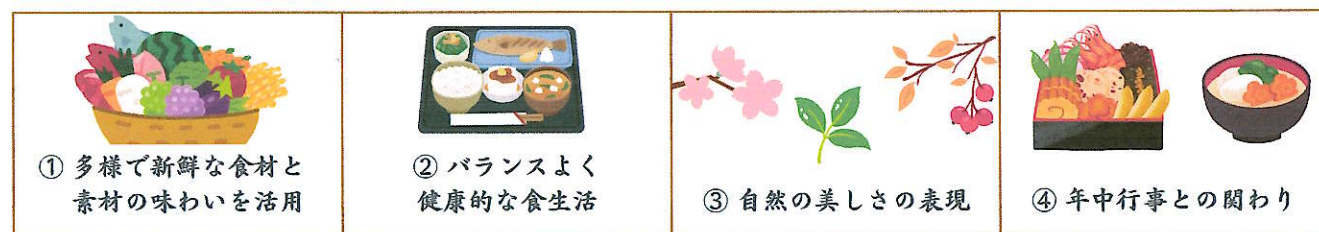


ほかにも、どんな本や どんなごはんが登場するか お楽しみに!

11月24日は 和食の日

2013年「和食；日本の伝統的な食文化」が
ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「和食」ってどんな特徴があるの?



「無形文化」って?

和食は目に見える形では残らない「無形」の文化です。そのため、
わたしたちが日々の食生活を通じて未来へ伝えていくことが大切です。

21日(金)は、和食の基本である
「出汁」を生かした
和食献立が登場します!



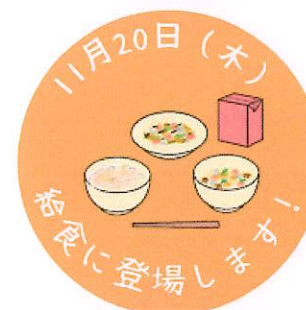
中部地方

毎月の食育の日(19日)前後に、日本のいろいろな
地域の郷土料理や食材を使ったこんだくを実施します。
日本のおいしさを再発見してみよう!



中部地方にはどんな郷土料理があるの?

どんな料理か
調べてみよう!



さくらごはん(静岡)

しょう油などの調味料のみで作られる炊き込みご飯で、静岡県の給食に
も登場する人気メニューです。立ち上るしょうゆの香り、おこげの香ばし
さなど、素朴な味わいながら一度食べるとファンになる人も多いとか?!

じゃがいもとひじきの煮物(山梨)

富士山のふもと、山梨県の郷土料理です。海のものとの山のものを用いて開山をお祝いする習わし
で、富士登山の安全を願って100年以上前から食べられています。



治部煮(石川)

江戸時代から食べられていた武家料理です。鴨肉に小麦粉をまぶし、麴や野菜とともに出汁で煮
て作ります。小麦粉が肉の旨味をとしこめ、汁にとろみがつくことで寒い冬でも体が温まります。

名前の由来は諸説あり、岡部治部右衛門が伝えたという説や、「じぶじぶ煮る」という言葉に由来
する説などがあります。