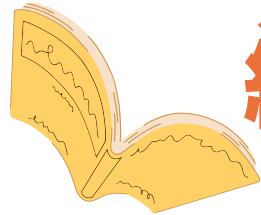


# 給食だより 11月

久御山町  
学校給食  
研究会

どくしょ げっかん  
11月は読書月間

ほん あじ  
**本と味わう**  
きゅうしよく  
**給食**



きゅうしよくほん なか どうじょう  
11月の給食には 本の中のごはんが登場?!

たの 楽しく読んで おいしく食べて、  
ほんの せかい も 食の せかい も  
あじ 味わってください!



ほんしんレストラン

作・絵  
あきやまだし  
出版  
金の星社



おいしいそうなしろくま

作・絵  
柴田ケイコ  
出版  
PHP研究所



かいけつゾロリ  
たべろぜ! 大食いせんしゅけん

作・絵  
原ゆたか  
出版  
ポプラ社



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  
わしよく  
**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。

わしよく とくちょう  
「和食」ってどんな特徴があるの?



① 多様で新鮮な食材と  
素材の味わいを活用



② バランスよく  
健康的な食生活



③ 自然の美しさの表現



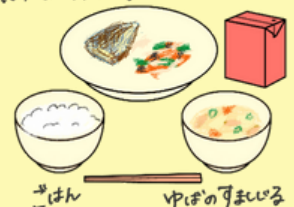
④ 年中行事との関わり

むけいぶんか  
「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。

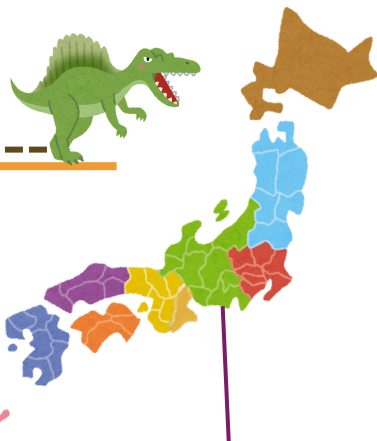
21日(金)は、和食の基本である  
「出汁」を生かした  
和食献立が登場します!

さばのしょうがに  
ほうれんそうともやしのおいそかあえ





# ちゅうぶ ちほう 中部地方



まいつき しよくい ひ にち せんご にほん  
毎月 食育の日(19日) 前後に、日本のいろいろな  
ちいき、きょうどりようり しよくさい つわい じょし  
地域の 郷土料理や 食材を使、たこんだてを実施します。  
にほん  
日本のおいしさを 再発見 してみしょう!

## ちゅうぶ ちほう ぎょうどりようり 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)

しょうゆ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。海のものや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、麴や野菜とともに汁で煮て作ります。小麦粉が肉の旨味をとじこめ、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。