

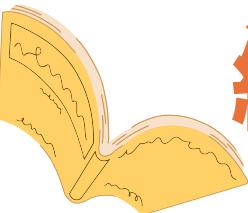
給食だより

11月

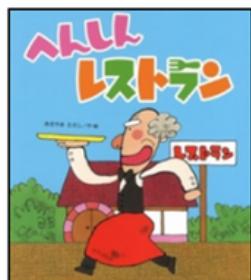
久御山町
学校給食
研究会

11月は読書月間

本と味わう 給食



へいしんレストラン



作・絵
あきやままだし
出版
金の星社

11月の給食には 本の中のごはんが登場?!

たの
ほん
あじ
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！



おいしきなしうらしろくま



作・絵
柴田ケイコ
出版
PHP研究所

かいげつゾロリ
あおむれんせんしゅせん
かわい！大げんせんしゅせん



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 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？



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



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！

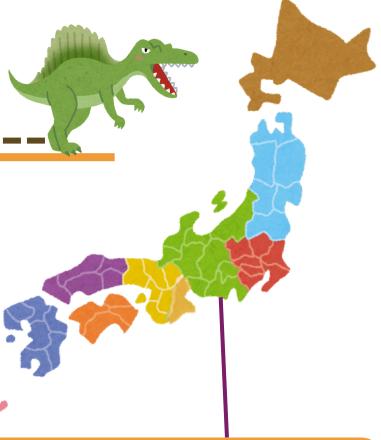
「無形文化」って？

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。





ちゅうぶちほう 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ご当地を実施します。
日本のおいしさを再発見してみましょう!

中部地方にはどんな郷土料理があるの?

かぶら寿司 ほたるいかの酢味噌和え 富山県



あいまぜ いしるなべ 石川県

いしかわけん 石川県

へしこ ぼっかけ 福井県

ふくいけん 福井県

すったて汁 鶏ちゃん 岐阜県

ぎふけん 岐阜県

きしめん じょじょきり 愛知県

あいちけん 愛知県

にいがたけん 新潟県

へぎそば きりざい
かんずり

どんな料理か

調べてみよう!



いなごの佃煮 おやき 山梨県

ほうとう みみ しょうゆの実



ぼくめし へそもち イルカのみぞ煮 静岡県



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。



じぶにいしかわ 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、麩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。