

11月 食育だより

令和5年11月号
みどり市大間々学校給食センター
(家の人と読んでください。)



みどモス

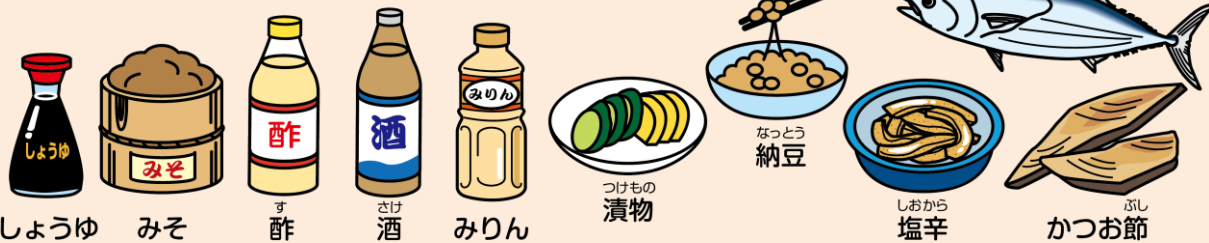


ふるさとの食文化を知ろう!

「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。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品があります。



日本の伝統的な発酵食品



各地に伝わる発酵食品の一例

- ◆ **漬物** (野菜を調味料、ぬか、麹などに漬け込んだもの)
岩手県・金婚漬け / 京都府・すぐき漬け / 鹿児島県・山川漬け
- ◆ **なれずし** (魚介類にご飯を混ぜて発酵させたもの)
北海道・いずし / 滋賀県・ふなずし / 和歌山県・さばのなれずし
- ◆ **魚醤** (魚介類を原料としたしょうゆ)
秋田県・しよつる / 石川県・いしる / 香川県・いかなごしょうゆ

地域に伝わる発酵食品に目を向け、ふるさとの食文化を見直してみよう!



今年も！！ 小学校・義務教育学校6年生の献立が登場します！

6年生は、2学期に家庭科で「1食分のこんだてを立てよう」という学習をします。

その单元の中で、毎日食べている給食の献立を立ててもらいました。

給食センターで調理できる献立を各クラス1人ずつ選んで、11月

から2月に入れる予定です。献立表で、学校名とクラス、献立の

おすすめポイントを紹介するので、お楽しみに！！

※実施するのは、給食の献立作成を希望する学校のみとなっています。

