11月給食だより

高城学校給食センター

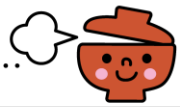
日本人の伝統的な食文化 和食 に親しもう



「和食」というと何を思い浮かべますか？　ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいるかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の４つがその特徴として挙げられています。

「和食」の特徴



多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



健康的な食生活を支える栄養バランス



自然の美しさや季節の移ろいの表現



正月などの年中行事との密接な関わり





11月 10 日は、『ふるさと給食』です!!

今年も、全国の皆様から寄せられた、「ふるさと納税」寄付金を活用し、『ふるさと給食』を実施します。
今回は、都城産牛肉と都城産「みやだいず」を使ったみそを使った、



「みやこんじょ ぎゅ～と どっさい甘味噌バーガー 美味しさのミソは、ふるさとの味♡」 です。

市内の小中学校のみなさんに募集したメニューの中か、選ばれた作品を基にしています。ふるさとの味がたっぷり詰まったハンバーガーです。

～ 11 月の給食について～



- ふるさと給食・・・10 日（火）「みやこんじょ ぎゅ～と どっさい甘味噌バーガー 美味しさのミソは、ふるさとの味♡」
- ひむか地産地消の日：16 日（月） 献立：ごはん、牛乳、切干大根の煮物、豆乳のみそ汁
  県内産・都城産食材→米、牛乳、とり肉、さといも、にんじん、ねぎ、切干大根
- ベジ活の日：9 日（月） 献立：ごはん、牛乳、みそ煮、マヨネーズ和え
- リクエスト献立
  2日（水）丸野小：わかめごはん、牛乳、和風ハンバーグ、ブロッコリー、すまし汁、チョコクレープ
  25日（水）高城中：ごはん、牛乳、からあげ、和え物、ほうれんそうのすまし汁、豆乳プリンタルト

