



令和3年11月
長畝小学校

11月24日は「和食の日」です。日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として、一般社団法人和食文化国民会議が制定した記念日です。
給食では、和食献立の日として、福井の地場産食材をたっぷり使い、和食の基本である「だし」をいかしたしるものを組み合わせた献立を提供します。



「和食」の味わいのヒミツとは？



和食の基本 だし

だしのうま味を生かすことは減塩にもつながります。



味付けに欠かせない 発酵調味料

米や小麦、大豆などの穀物を原料に、醗酵・熟成させて作ります。



保存食として生み出された 発酵食品

微生物が食品中のうま味を増やし、腐りにくくする昔の人の知恵です。



じばさんぶつ 地場産物のよさを知ろう！

地産地消とは「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みのことです。自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」、「話ができる」などの良い点があります。また栽培のきっかけを考えると、地域の自然や歴史を知ることもつながります。ご家庭でも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはいかがでしょうか？

<p>地場産物を学校給食で活用すると…</p>	<p>地域自然、食文化、産業などへの理解が深まる。</p>
<p>食料の生産、流通などに関わる人々の努力をより身近にすることができる。</p>	<p>生産者や生産過程などを理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。</p>
<p>「顔が見え、話ができる」生産者などにより生産された、新鮮で安全な食材を確保することができる。</p>	<p>流通にかかるエネルギーや経費の削減、包装の簡素化など、環境保護に貢献することができる。</p>
<p>生産者など、地域の方の学校教育に対する理解が深まり、連携・協力関係を築くことができる。</p>	<p>日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲を向上させることができる。</p>