



こんげつ もくひょう
今月の目標

すききらいせず
なんでも食べよう

長畝小学校

むけいぶんか いさん
ユネスコ無形文化遺産

せかい わしょく
世界の「和食」



にっぽん しょくぶんか わしょく むけいぶんか いさん とうろく
日本の食文化「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。
「和食」のよさを知り、未来に受け継いでいきましょう。

にっぽんじん でんとうてき しょくぶんか わしょく とくちよう
～・日本人の伝統的な食文化「和食」の特徴・～

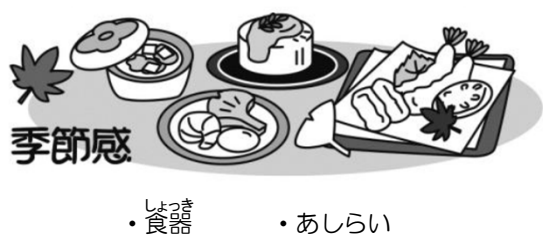
◆多様で新鮮な食材と
その持ち味の尊重



◆栄養バランスにすぐれた
健康的な食生活



◆自然の美しさや季節の
移ろいを表現



◆正月など年中行事との
密接な関わり



こんげつ まだい とうじよう
今月は、『真鯛』の登場です！

「真鯛」は福井県の敦賀漁港などで養殖がさかに行われています。古くから、真鯛の鮮やかな赤い色と「めでたい」との語呂合わせから縁起のよい魚と言われ、祝い事に欠かせない高級食材とされてきました。

にち きん きゅうしょく
27日(金)の給食で
あじ
味わいましょう！



いいにほんしょく
11月24日は
「和食」の日

11月24日は、「和食の日」です。給食でも、新ブランド米のいちほまれを使ったご飯を主食に、和食の基本であるだしをいかした、地場産物たっぷりの和食献立にしました。和食のよさを見直し、味わっていただきます。

★里芋のころ煮★

福井県大野市で作られた「上庄里芋」を使用します。身がしまり、煮崩れしにくいので、里芋の味をしっかりと堪能できますよ。



★打ち豆汁★

「打ち豆」は水につけてもどした大豆を、右うすの上のせて木づちでつぶし乾燥させた福井伝統の保存食です。昆布と削り節でとった混合だしのうま味と一緒に味わいましょう。

