11月 食育だより



大潟村学校給食共同調理場

１１月の献立から紹介 文化の日

1　中学生の育てたさつまいもが給食に登場します

中学生がさつまいもを育て、さつまいも料理コンテストを行いました。料理コンテストで人気の高かった、上位３位までを給食に取り入れています。「さつまいもチップス（１１／１７）」と「さつまいもと鶏肉のハニーマスタード和え（１１／２）」、「もちもちさつまいも餅（１１／５）」です。

2　読書週間に合わせ、本にちなんだ献立を入れています

中学生の図書委員から紹介してもらった本２冊にちなんだ献立を１１月６日（金）と９日（月）に入れています。

3　「がたべこ」牛丼があります

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

１１月２５日（水）は秋田県立大学で育てられた「がたべこ」の肉の「がたべこ牛丼」です。



勤労感謝の日

２０１３年世界ユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食は料理そのものが、食べ方ではありません。日本人が自然を尊び、伝統や行事に結びついた食に関する習わしを食文化として守っていることを登録しています。和食の特徴は、食材の持ち味を生かす心、一汁三菜を基本として栄養バランスが取れていること、自然や季節を表現していること、正月や祭りなどの行事と関わりがあることの４つがあります。

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化

