

○令和5年11月21日は「和食の日」献立です。

メニューは

ごはん、牛乳、さつまい、れんこんつくねの磯辺焼き、和風サラダです。

11月24日は、語呂合わせから、「いいにほんしょくの日」とされています。和食は、ユネスコ無形文化遺産に登録され、栄養バランスが良く、健康的な食事として、世界中から注目されています。山ノ内の給食でも、ごはんを中心とする和食の献立を大切にしています。地元の食材や旬の食材を使い、だしのうま味を生かして調理して、季節感が出るように工夫しています。また、古くから伝わる行事食や郷土食を取り入れて、和食の良さをみなさんにもっと知ってほしいと思っています。

学校からの連絡ノートに、小学6年生が「和」について調べはじめており、文化の中でも「和食」は例として載っている程で、今日の「給食センターだより」の説明により、和食のすばらしさ、ありがたさの理解が深まったと書かれていました。

また、東小2年生の保護者のみなさんの試食会があり、和食の良さを知っていただくよい機会にもなりました。

では、ここでクイズです。今日のさつまいのだしは、何から取ったでしょう？ 1.煮干し 2.かつお節 3.だしの素 … 答えは、1.煮干し です。給食をしっかりと味わってもらい、和食の良さを再発見してほしいと思います。

