

まいつき 毎月 19日は
しょくいく 食育の日!!11月号
中部学校給食センター
文責 島/江

11月のふるさとくまさんデー

まいつき 每月 19日の食育の日にあわせて八代地域や県内でとれた食材の使用、また、郷土料理などを「ふるさとくまさんデー」として実施しています。

11月 20日 (木)

- * セルフれんこんそぼろごはん
(麦ごはん)
 - れんこんそぼろごはんの具)
- * 牛乳
- * ぎょぎょ天ぷら
- * さといもの白みそ汁



こんげつ 今月のふるさとくまさんデー
やつしろさん くまもとけんさん しょくさい
八代産および熊本県産の食材

☆米・・・ 給食のお米は八代産です！
☆ぎょぎょ天ぷら、しょうが・・・八代産
☆麦、油揚げ、れんこん、
はくさい、さといも・・・熊本県産

世界に誇れる
和食文化

2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化-正月を例として-」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。その特徴を右の表で紹介します。無形文化とは、目に見える形では残らないため、わたしたちが日々の食生活を通じて未来へと伝えていくことが重要です。

和食の特徴

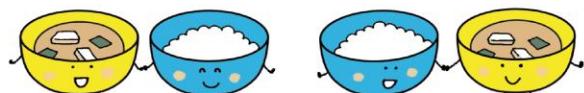
①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用	②バランスがよく、健康的な食生活

③自然の美しさの表現	④年中行事との関わり

和食クイズ

和食クイズに挑戦してみましょう。

1 配せんする時のごはんとみそ汁の位置はどっちが右でどっちが左？



2 調味料を加える順番の「さしそせそ」の「せ」は何？

