

まいつき
毎月 19日は
しょくいく
食育の日!!



がつ
11月のふるさとくまさんデー

まいつき にち しょくいく ひ
毎月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。

がつ か (もく)
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 しょくざい
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



せ かい ほこ
世界に誇れる
わ しょく ぶん か
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。

わ しょく とくちよう
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



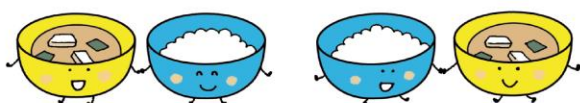
④年中行事との関わり



わ しょく
和食クイズ

わ しょく ちょうせん
和食クイズに挑戦してみましょう。

1 配ぜんする時のごはんのみそ汁の
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「さしすせそ」
の「せ」は何?

