

おいしく・楽しく・残さず食べよう!

やなぎっこ★給食室



令和6年度 11月号

◆児童・保護者の皆さまへ◆

ふるさとの食文化を知ろう!

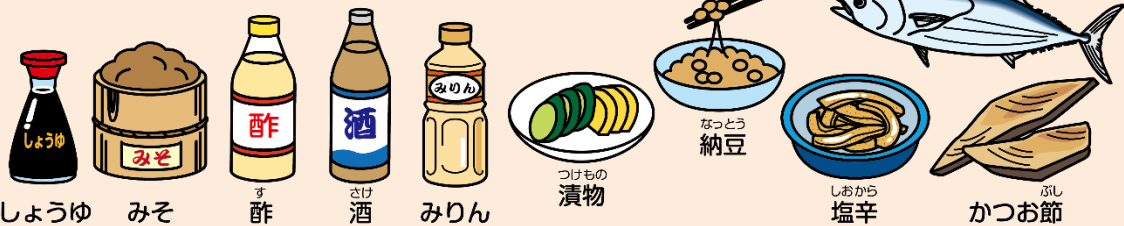


「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年（2024年）で11年になります。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。

その中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品も多くあります。



日本の伝統的な発酵食品



★11月の給食では「和の食材キャンペーン」を実施します★

食事の「手」、どうしていますか?

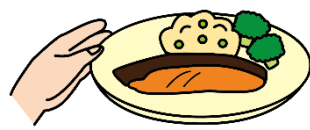
食事中、お箸を持っていない方の「手」はどうしていますか? ひじをついていたり、ひざの上など机の下にあたりして、姿勢が悪くなっている人を見かけることがあります。

日本では、ご飯や汁物の入っているおわん、小さな器は、手に持って食べるのが正しいマナーです。片手で持てない大きなお皿などは置いたまま、手を添えて食べましょう。

おわんの持ち方



4本の指の上にのせ、親指でふちを軽く押さえて支えましょう。



置いたまま食べる場合は、食器に手を添えましょう。



こんな姿勢になっていませんか?

◆今月のイチオシ!メニュー◆



11月の行事食

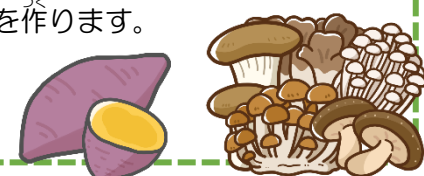
1日(金)【文化の日】
※3日(日)

26日(火)【和食の日】
※24日(日)

●きのこごはん&さつまいもプリン●

文化の日は、「自由と平和を愛し、文化をすすめる日」です。毎年、日本で文化の発展に功績を残した人に、皇居で文化勲章の授与式が行われています。

給食では、日本の伝統的食文化「和食」の特徴である「旬」を取り入れ、秋に美味しい「きのこ」の炊き込みごはん、「さつまいも」を使ったデザートを作ります。



◆学芸会とのコラボメニュー♪『きらきらステージ給食』◆

◆18日(月)：1年生「おたまじゃくしの101ちゃん」より「101ちゃんの親子丼」
親子丼に「葉ねぎ」を加え、「きざみのり」をのせます。葉ねぎの緑は「カエルの母さん」、のりは「おたまじゃくしの101ちゃん」達をイメージしています。

◆19日(火)：2年生「ゆめどろぼう」より「夢ある市場グラタン」
具にベーコン(肉屋)、タラ(魚屋)、トマト(八百屋)を使って、物語に登場する「明るくにぎやかだった頃の街の市場」をイメージしています。

◆20日(水)：3年生「泣いた赤おに」より「赤おにまんじゅう」
愛知県の伝統的なおやつ、「おにまんじゅう」(さつまいも入りの蒸しまんじゅう)に赤おにをイメージして、赤い皮付きのりんごの角切りを加えます。

◆21日(木)：4年生「ナマケロナマケロ」より「ナマケズの粉クッキー」
大豆の粉(きな粉)入りの手作りクッキーで、なまけず「まめに」がんばるパワーを注入!

◆22日(金)：5年生「人間になりたがった猫」より「マリアンシチュー」
シチューは登場人物「マリアン」の得意料理です。今回は手作りミートボールも加えます。

◆23日(土)：6年生「エルコスの祈り」より「FZIスープ」
ロボット「エルコス」を動かす最新バイオエネルギー「FZI」をイメージして、バイオ燃料になる「トウモロコシ」のポタージュスープを作ります。

