

11月　給食だより

令和８年度　庄内町立学校給食共同調理場

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

給食から学ぶ和食文化

「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



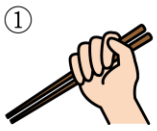
行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化

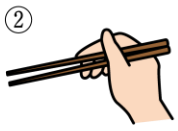


はしを上手に使って、きれいに食べよう

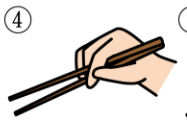


あなたのはしの持ち方に近いのは、次のどれですか？

① 

② 

③ 

④ 

⑤ 

【 正しい持ち方は⑤です 】



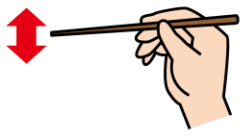
左利きの人はこんな形

正しいはしの持ち方を確認してみましょう。

①１本のはしを、えんぴつを持つように、親指・人差し指・中指で持つ。



②「1」の字を書くように、たてに動かす。



③親指の付け根から、もう1本のはしを通し、薬指で支える。



④上のはしだけを動かして、はし先を開いたりとじたりする。



下のはしは動かしません。

はしを上手に使えると、食べ物をこぼしたりせず、きれいに食べることができます。
毎日の食事で使い方を練習していきましょう。

まわりの人と気持ちよく食事をするために、こんなことにも気をつけましょう。

ご飯や汁物が入っている おわんは手に持ち、姿勢よく 食べましょう。



食べ物が口に入っているときは、口を閉じましょう。

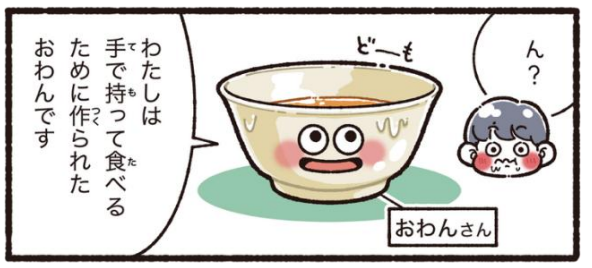


みんなが楽しくなる話を心がけましょう。



おわんってすごい！



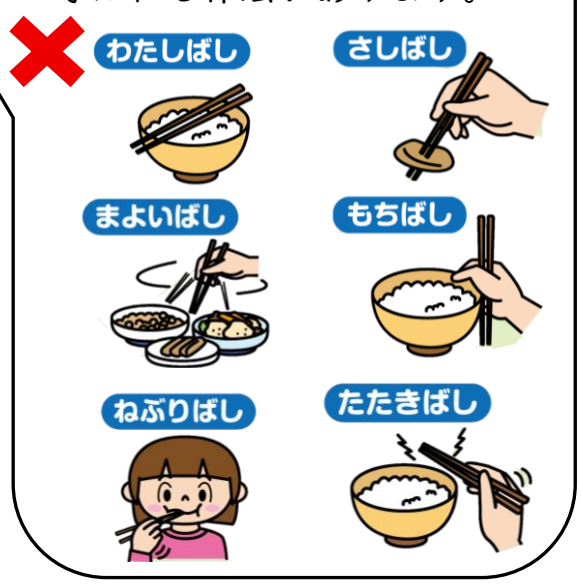






和食では、おわんを持って食べるマナーがあります。
正しい持ち方も意識してみましょう。

はしの使い方には、してはいけない「**嫌いばし**」と呼ばれる作法があります。



【 今月の地産地消情報 】

町内産	庄内地域産	県内産
米・特別栽培米雪若丸・有機栽培米つや姫・大豆	豚肉・牛乳・卵	しいたけ・白菜
じゃがいも・さつまいも・ずいきいも・玉ねぎ	ほうれん草・ちんげん菜	えのきたけ
ねぎ・大根・小松菜・しいたけ・ブラックベリー	春菊・庄内柿	ぶなしめじ

買い物では、ぼくをさがしてね！