



じもと しゅん あじ わしょくきゅうしょく ひ

だしと地元の旬を味わう和食給食の日

平成 30 年 11 月

11月24日(金)は「和食の日」です。日本は海・山・里と豊かな自然に恵まれ、多様で新鮮な旬の食材と、うまみの豊富な発酵食品、米飯を中心とした栄養バランスに優れた、「和食」の文化があります

11月21日(水)の給食は、だしと地元の旬を味わう和食給食です。一人一人が、和食文化について理解を深め、その大切さを実感してもらいたいという願いをこめました。

< 11月21日(水)の給食 >

てっかみそ 鉄火味噌

愛知県で作られた「**豆みそ**」を使っています。旬のれんこんや、ごぼう、にんじんが入っています。

日本では、昔から鮭を食べてきました。今が旬の鮭を味わってください。

さけ こうみや 鮭の香味焼き



ごはん

さといも とり わん 里芋の鶏そぼろ椀

海部地区で作られた「**あいちのかおり**」のという品種の米です。米は収穫の時期を迎え、新米がでまわっています。

かつおとほしいたけの「**だし汁**」で、鶏そぼろと旬の里芋を炊きます。とろみが付いているので、冷めにくく体が温まります。

= 11月21日(水)に使用する愛知県産・弥富市産の食べ物 =



こめ



ぎゅうにゅう



だいず



みそ



れんこん



さといも