



11月食育たより





令和6年11月号
大府市教育委員会

世界に誇れる和食について知ろう

2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化は、目に見えない形では残らないため、私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4つの特徴

和食の日

① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 	② 健康的な食生活を支える栄養バランス 
③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現 	④ 正月など年中行事との密接な関わり 

11月24日は「和食の日」です。
日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が、全国各地で盛んに行われる季節でもあります。
日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日として制定されました。
この日は、和食や日本の伝統的な食文化について考えてみましょう。

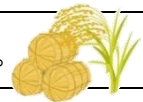


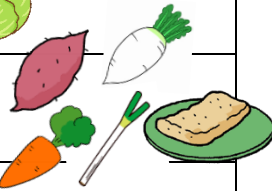
参考：農林水産省 HP、和食文化国民会議 HP



愛知の秋を味わう学校給食の日



大府市では11月19日（火）に「愛知の秋を味わう学校給食の日」とし、愛知県産の食材を使った給食が出ます。私たちが住む地域でとれた食材から秋を味わいながら、感謝して食べましょう。

ごはん	米は愛知県産の「あいちのかおり」という品種です。 
牛乳	知多半島の牛の乳から作られます。 
手羽先風唐揚げ	手羽先を揚げて、甘辛いタレを絡めた「なごやめし」です。（給食では鶏もも肉を揚げて手羽先風のタレを絡めています）
れんこんとキャベツのゆかりあえ	愛知県産のれんこん、キャベツを使っています。 
さつまいものみそ汁	大府市で有機農業でできたさつまいもを使っています。 愛知県産のにんじん、大根、ねぎ、油揚げが入っています。 
ういろ	米粉に砂糖を加えて蒸した和菓子で、愛知県の郷土料理です。



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」



※給食実施日の3日前（土日祝日は除く）の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。