



# 11月 食育だより

令和6年11月号  
大府市教育委員会

## せかい ほこ わしょく 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、目に見える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。

### わしょく 「和食」の4つの特徴

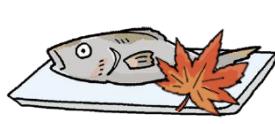
① 多様で新鮮な食材と  
その持ち味の尊重



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



### わしょく ひ 和食の日

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、来年の五穀豊穣を祈る祭りなど  
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

## あいち あき あじ がっこうきゅうしょく ひ 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。

はんご飯	米は愛知県産の「あいちのかおり」という品種です。
ぎゅうにゅう牛乳	知多半島の牛の乳から作られます。
てばさきふうからあ手羽先風唐揚げ	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。
ういろう	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。



まいづり にち しょくいく ひ  
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、  
欠食とします。