令和5年 10月 30日 江戸川区立平井西小学校校長 藤澤優子 栄養士 若狭 詩織

給食だより 11月号

朝夕の冷え込みがきびしくなってきました。これから本格的に襲くなりますので、しっかり食べて体力をつけ、風邪をひかないようにじょうぶな体をつくりましょう。さて、11 が23日は勤労感謝の日です。この日はもともと「新嘗祭」という、農作物の収穫に感謝するお祭りが行われた日でした。今年も、農作物が収穫されたことに感謝し、食べ物を大切にいただきましょう。

給食では「地産地消」を推進しています! [2]

みなさんは、「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか? これは、地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことです。地産地消に取り組むことで、食料自給率のしたでは、100mのでは、100mのではでは、100mのでは、10













がつ か わしょく ひ ●11月24日は「和食の日」です●



和食の4つの特徴







和食に欠かせない「ご飯」

おしょく こめ た はん ちゅうしん はん ちゅうしん はん お米を炊いた「ご飯」を中心に、「汁」と「おかず (菜)」を組み合わせた「一汁二 これだて まはん えいよう にほんじん ちょうじゅ ささ けんこうてき しょく 菜」や「一汁三菜」の献立が基本です。栄養バランスが良く、日本人の長寿を支える健康的な食 じ こめ にほんじん か さくもつ ねんちゅうぎょうじ ぶか むす つ 事です。また、お米は日本人にとって欠かせない作物で、年中行事とも深く結び付いています。



日本人が発見した「うま味」

だしの「うま味」は、和食の味わいに欠かせないものです。明治 はだい にほん かがくしゃ いけだきくなえはかせ これぶ 時代に、日本の科学者・池田菊苗博士が昆布のだしからグルタミ さん はっけん なか はっけん かんみ えん アニル酸などのうま味成分も日本人によって発見され、甘味・塩 きほん ひと さんか はっけん ないまかい なら さんか にがか なら きほんか ひと せかい みと は・・酸味・苦味と並ぶ5つの基本味の一つとして世界でも認められています。英語でもそのまま「UMAMI」と表現します。



和食のマナーをデエック

「いただきます」「ごちそ うさま」を、心を込めて言っ ていますか?

は、じ食事のあいさついきききを しせんの恵いないをで出出いる。 の命、食事が出れるまでに関わった人を がるまでに関わった人を たちっの感謝の気が必必られています。







も かた おわんの持ち方

はん ひだり はもの みぎ だく ご飯は左、汁物は右、おかずは奥 はん しほもの に置くのが基本です。ご飯や汁物 のおわんは、手に持って食べます

警を正しく持てていますか?



5元 はし 5c た もの 上の箸だけを動かして、食べ物を はは けんそじ 挟みます。箸のみで食事をする にほんどくじ しゅうかん のは、日本独自の習慣です。