

11月19日(火)は、「食育の日・和食献立」です

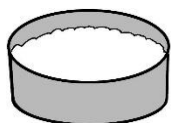


【今日の献立】

ゆかりあえ



さばのぬかみそだき



ごはん

あきのふきよせじり

「食育の日・和食献立」の日は、主食のご飯を中心として、主菜、副菜、汁物を組み合わせた、一汁二菜の和食献立を取り入れています。

和食は、日本の自然や歴史から生まれ、受け継がれてきた大切な文化です。和食の味わい、良さを知り、未来へつないでいきましょう。

「秋のふきよせ汁」の話

「ふきよせ」とは、色とりどりの木の葉や実が風に吹かれて一か所に集まった様子を意味する言葉です。料理で「ふきよせ」と名前がつくと、風に吹き寄せられた落ち葉のように、秋の味覚を盛り合わせたものを表しています。

今日の給食の「秋のふきよせ汁」は、えのきだけやしめじといった秋の味覚のきのこと、これから旬を迎える野菜のだいこん、にんじん、れんこんが入った、秋を味わうすまし汁です。

秋から冬にかけて季節が移り変わるのを感じながら、「秋のふきよせ汁」をいただきます。

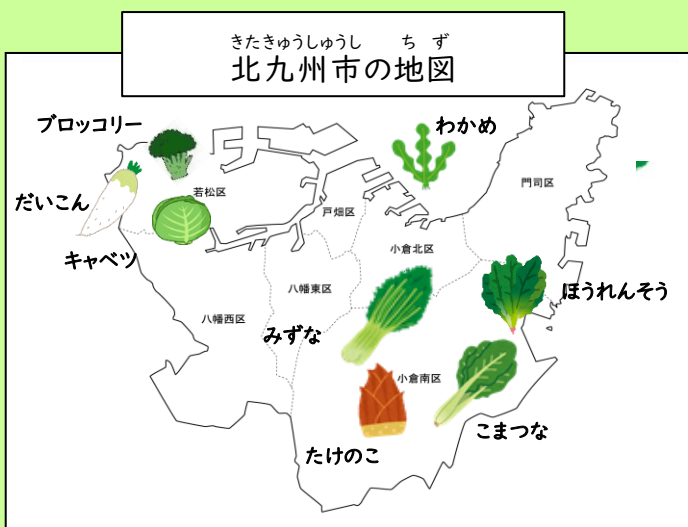
11月の給食に登場する旬の食材・地場産の食材

〈旬〉

さつまいも、ブロッコリー、ほうれんそう、はくさい、れんこん、えのきだけ、しめじ、みかん、ゆず果汁

〈地場産〉

小松菜、ブロッコリー、ほうれんそう、みずな、キャベツ、だいこん、たけのこ、わかめ



学校給食では、地元のおいしい食材を使って、地産地消に取り組んでいます。