



もりもりつうしん

令和2年
11月号



給食センター
キャラクター
もりもりくん

せかい 世界にほこる、日本人の伝統的な食文化「和食」

食生活の多様化により、「和食離れ」が進んでいるといわれる中、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録され話題になりました。ここでいう「和食」とは料理そのものではなく、「自然を尊重する心」に基づいた食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。

| 「和食」の特徴 | |
|--------------------------|--------------------------|
| <p>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p> | <p>健康的な食生活を支える栄養バランス</p> |
| <p>自然の美しさや季節のうつろいの表現</p> | <p>正月などの年中行事との密接な関わり</p> |

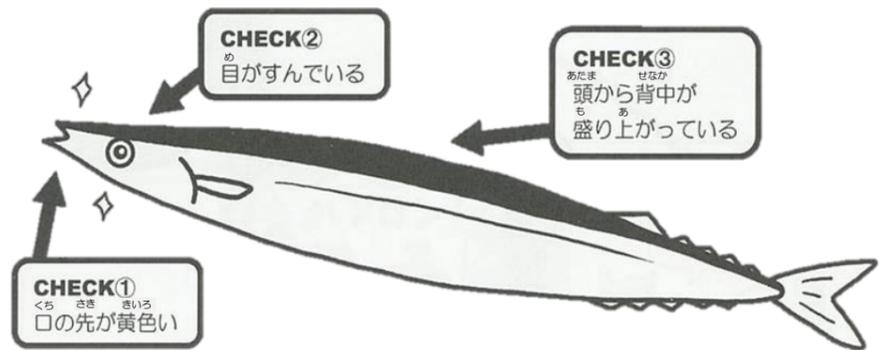


和食の日献立(19日)

ごはん
白菜のみそ汁
さんまのしょうゆだれ
大阪しろなのからし和え
牛乳

こんげつ 今月の旬の食材 さんま

さんまは、漢字で「秋刀魚」と書くように、まさに秋の味覚の一つです。秋にとれる、刀のような細長い形をした魚です。さんまは背中が青黒く、おなかは銀色をしています。これらは、空から見た海の色と、海から見た海面の色と似ています。敵から見つかりにくくして、身を守っているのです。新鮮でおいしいさんまを見分けるためには、3つのポイントを確認しましょう！



心のこもった食事のあいさつ

毎日みなさんが食べている給食は、農作物や畜産物を育てる人、魚をする人、食材を運ぶ人、料理をする人など、さまざまな職業の人がかかわっています。その人たちへの感謝の気持ちを表すために、意味を考えて、心をこめてあいさつをするようにしましょう。



私たちが元気に過ごすために、生き物の命を「いただく」という「命への感謝」の気持ちがこめられた言葉です。



「馳走」とは「走り回る」という意味。食事を作るために、食べ物を集めたり料理したりと、あちこち走り回っていただいた「人への感謝」の気持ちがこめられた言葉です。



富田林市のウェブサイトでは、毎日の給食を写真で紹介しているよ！

アクセス方法は

富田林市公式ウェブサイト→富田林市の学校給食→もりもりくんの「今日の給食」

給食の牛乳がビンからパックに変わりました。