



ハッピーランチ



普段わたしたちが何気なく食べている食事は、肉や魚に限らず、米や野菜など、もとは生きていたものです。また、食事が出来上がるまでには、農作物を作る人、魚をとる人などの生産者、食べ物を運ぶ人、販売する人、作る人など多くの人が関わっています。感謝の気持ちを改めて確認し、「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつをしっかり行い、無駄のない食べ方を心がけましょう。

与勝調理場のようす



まいにちやく 毎日約3200食(8校2園)の給食をつくっています！
大きな道具や機械を使って料理を作っていますが、子どもたちが食べやすいように包丁を使って手切りする工夫もしていますよ！



「いただきます」と「ごちそうさまでした」



担当	11月	
栄養士:知名 麻莉	食育の目標	学校給食に関わる人々について知ろう
978-3522 (与勝調理場)		

うるま市統一献立「味わおう!和食給食」

和菓子(秋の姫)

筑前煮(副菜)

栗ごはん
(主食)



牛乳

鮭のホイル焼き(主菜)

手毬麴のすまし汁
(副菜)

11月24日(金)は和食の日によせた給食を提供します。普段の給食では珍しい、ゆずの皮やゆずの粉、てまり麴を使用したすまし汁や見た目からも美しい和菓子など、秋の食材をふんだんに使った給食となっています。ぜひ、ご家庭で給食の様子について話題にしてみてくださいね♪



「和食:日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから今年(2023年)で10周年を迎えます。和食は、世界からも注目され、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。「和食の日」では、和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にしていただければと思います。ぜひ、家庭でも「和食」の取り組みを実践してみたいはいかがでしょうか？

和食の4つの特徴

