



令和5年度 11月 給食献立表



宇城市立三角中学校

Main table with columns: 日曜, 主食, 牛乳, おかず, 主な材料 (血や肉や骨を作る, 熱や力のもとになる, 体の調子を整える), ひとくちメモ. Includes special days like 11月8日 (いい歯の日) and 11月24日 (和食の日).

11月8日

11月8日 いい歯の日

『(1)い(1)歯(8)』の語呂合わせから定められた記念日です。やわらかいものばかりでなく、かみごたえのある食べ物を食事に取り入れ、よくかんで食べる習慣をつけましょう。

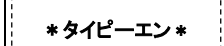


11月20日

ふるさとくまさんデー



れんこん 宇城市では、松橋町で生産が盛んです。れんこんの収穫は、夏の終わりと頃から始まりますが、秋の終わりと頃から冬にかけてのれんこんは粘りと甘みが強くなります。



タイピーエン

タイピーエンは、熊本県以外の地域ではほとんど食べられていません。中国の福建省から伝えられ、熊本で誕生した中華料理です。たくさんの材料が入った具だくさんの麺料理です。

11月24日



和食の日

(一社)和食文化国民会議・制定

『(1)い(1)にほんしよく(24)』という語呂合わせから「和食の日」と制定されました。自然の恵みを生かす日本の食文化として「食」に関する「習わし」を、『和食：日本人の伝統的な食文化』として、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本には、多様な豊かな自然や食文化があります。和食や日本の伝統的な食文化の大切さについて考え、未来に伝えていきましょう。



※都合により献立や食材の一部を変更することがあります。ご了承ください。

～魚の産地～ かつお節(だし): 静岡・鹿児島 かたくちいわし(だし): 熊本・長崎 いらり: 熊本・長崎 昆布(だし): 北海道 わかめ: 鳴門 ちくわ: 鳥根・鳥取・アメリカ さつま揚げ・ちぎり揚げ: 東南アジア・長崎 かまぼこ: ペーリング海・タイ ツナ(まぐろ): 太平洋 ちりめん: 韓国 さば: 青森・岩手 ホキ: ニュージーランド・アルゼンチン ししゃも: ノルウェー・カナダ お野菜つみれ(魚肉): 北海道

