

11月給食だより

10月31日

苓北共同調理場

山下 華奈

実りの秋 食べ物を大切にいただきます

昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べことは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



食事を支える人たち



苓北町小中学生400人に聞いた

好きな給食ランキング

1位 カレー	6位 ヤンニョムチキン
2位 サイダー入りフルーツポンチ	7位 ほうろんそうムース
3位 揚げパン	8位 スパゲティ
4位 豚キムチごはん	9位 フルーツヨーグルト
5位 からあげ	10位 ゆかりごはん

上記のランキングは、9月に町内の児童生徒に「一番好きな給食」のアンケートの集計結果です。こちらの上位メニューを1月の給食週間を中心に提供していきます。

また、先月の給食だよりで「思い出の給食」をお尋ねしたところ、18件ご回答いただきました。ご協力いただきありがとうございます。その中で、20代から50代すべての年代から「揚げパンが好きだった」という回答をいただき、長く愛されていることが分かりました。こちらのアンケートについては、1月の給食週間に役場ホールにて掲示、また、提供可能なものは、給食で提供したいと思います。11/30(日)まで、まだまだ回答可能ですので、ぜひ、「思い出の給食」を教えてください。

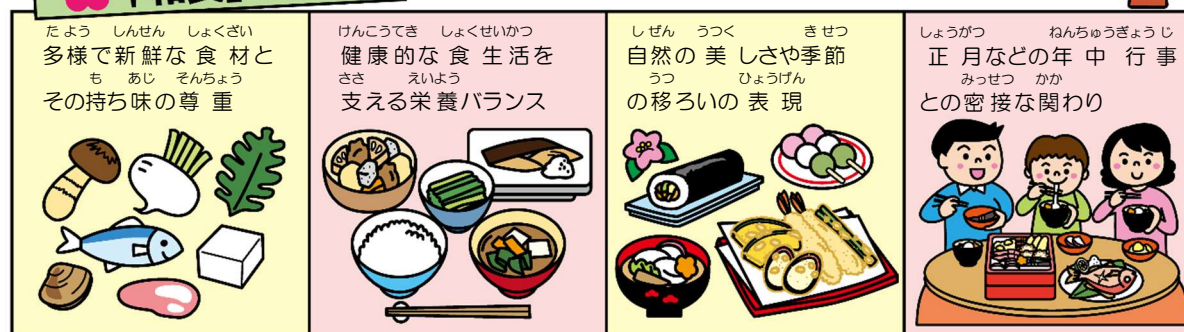
日本人の伝統的な食文化「和食」に親しもう

「和食」という何を思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいられるかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

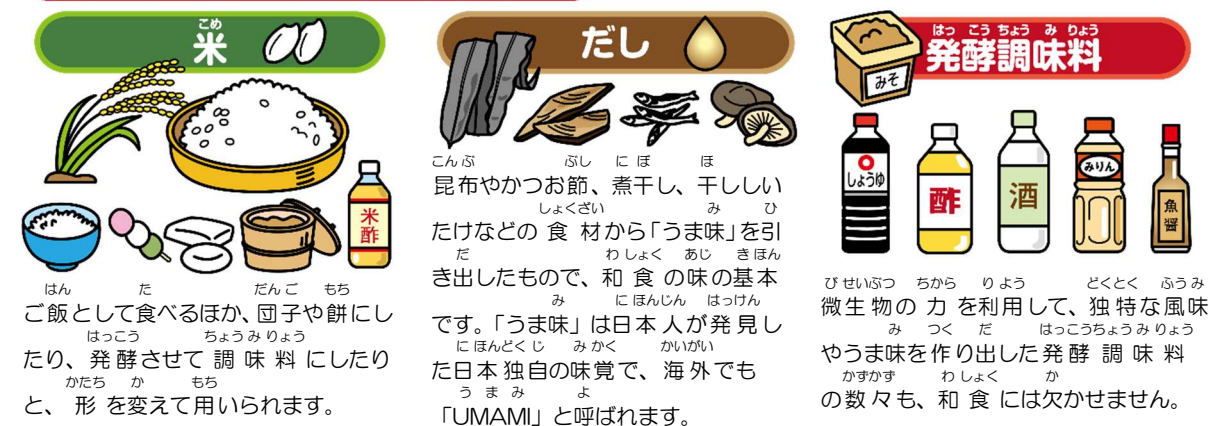


一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。

「和食」の特徴



「和食」に欠かせないもの



日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

