



給食たより



令和8年度

砺波市学校給食センター

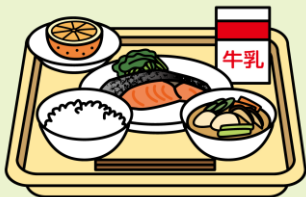
11月24日は**和食の日**、11月は**和食月間**です！



私たちは日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせ、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



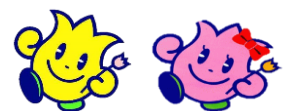
11月は、富山県食育推進月間です。

今月は、「富山県食育推進月間」です。砺波市学校給食センターでは、11月27日を「学校給食となみの日」として、富山県や砺波市でとれた野菜などをたっぷり使った給食を実施します。生産者の方々に感謝し、新鮮で安全な地元食材を味わいましょう。



呉西6市いちおし献立

20日に、富山県西部（呉西地区）の6つの市（砺波市、氷見市、高岡市、射水市、小矢部市、南砺市）でとれた自慢の食材を使用した「呉西6市いちおし献立」を実施します。



給食メニューの簡単レシピ

材料（4人分）

小松菜 60g キャベツ 100g 人参 40g

酢 小さじ1 醤油 小さじ1

砂糖 小さじ1/2

白すりごま 小さじ2

ごま酢あえ（11月25日の給食に登場します）

作り方

- 小松菜、キャベツ、人参は柔らかくなるまで茹でて、冷ます。
- ①に酢、醤油、砂糖、白すりごまを加えて混ぜ、味をつける。