月形学校給食センター 2025 年 11 月号

## 04040404040404040404

- ☆ 食材の都合等により、献立や材料の一部を変更することがあります。
- ☆『はし』は毎日、清潔なものを持ってきましょう。

L.....

☆ 給食の前には、手洗いも忘れずに.

## あき たい せつり みの もの 切にいただきましょう

校庭の木々が色づき、日に日に秋の深まりと冬の足音を感じます。 昔 から日本人にとって じゅうよう こくもつ

じゅうよう こくもっ こめ だいず さと さくもっ しゅうかくじき 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 かくち しゅうかく いわ まつ かいさい がつ にち にいなめさい 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 てき きゅうちゅうぎょうじ おこな ひ きんろうかんしゃ ひ こくみん しゅくじつ 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

ひび しょくじ ひと きんろう ささ わす ますが、食べることは、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



大切にいただきましょう。



## でん とう てき しょく ぶん か ほん じん

「和食」というと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、

りょうり おも う

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るかもしれま

がいこく つた りょうり くわ

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

にほんどくじ りょうり はってん がいこくじんかんこうきゃく 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。



ちいき つた きょうどりょうり ぎょうじしょく でんとうてき しょくぶんか うしな 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 ほご けいしょう かだい はいけい ねん わしょく にほんじん でんとうてき しょくぶんか む けいぶん か 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 りょうり わしょく しぜん そんちょう にほんじん せいしん たいげん しょく かん 遺産へ登録されました。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 かいてきかんしゅう La da とくちょう 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。

しょう









食器を正しく並べま 「いただきます」「ごちそう お箸を正しく使いま 地域に伝わる郷土料理

さま」を心を込めて言いま しょう









