



11月食育だより



令和3年11月
皆野町学校給食センター

秋が深まってきました。間もなく冬の足音も聞こえてきます。

今月は23日に勤労感謝の日があります。農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や配送をしたり食事をつくったりする人たちなど、いろいろな人たちのおかげで、毎日食事をすることができます。

また、わたしたちは食べることでエネルギーや栄養素をとり入れて、生きています。食べることは、ほかの生き物たちの命をいただくことであり、生命のつながりによって成り立っています。食べ物を大切にして、感謝の心を持って食べましょう。



「和食」を見直そう!



「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いることをご存じですか? ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフスタイルなどの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民全体で保護・継承していく必要があります。

給食では、ご飯を主食とした和食の献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。



(一社)和食文化国民会議・制定

家庭で実践したい「和食」の取り組み

<p>食事のときに「いただきます」「ごちそうさま」を言う</p>	<p>はしを正しく使って食べる</p>	<p>ご飯と汁物、主菜、副菜をそろえる</p>	<p>伝統的な行事食や郷土料理を取り入れる</p>	<p>旬の食べ物を味わう</p>
----------------------------------	---------------------	-------------------------	---------------------------	------------------

《今月の食に関するお話し♪》

「埼玉県生誕150周年」

埼玉県は今年で150周年を迎えます。

明治4年に行われた「廃藩置県」により1871年11月14日に「埼玉県」が誕生しました。

150年の節目となる令和3年11月14日の「埼玉県民の日」に向けて、現在さまざまな「生誕150周年プロジェクト」が展開されています。

学校給食でも今月は埼玉県の誕生をお祝いした食材を使用したり、埼玉県の郷土料理を取り入れています。

- 12日、新1万円札の肖像画となる「渋沢栄一」が好んで食べたといわれている深谷市の郷土料理「煮ぼうとう」風のうどん汁と、秩父地方の郷土料理「みそポテト」
 - 16日、「埼玉県産小麦」「埼玉県産人参」を使用した「にんじんパン」と秩父地方の郷土料理「おっきりこみ」
 - 18日、「彩の国納豆」のカップに「生誕150周年記念」のロゴがプリントされた納豆。
 - 24日、行田市の郷土料理「ゼリーフライ」。
 - 25日、秩父地方おなじみの「しゃくし菜漬け」を使用した炒め物。
 - 29日、新1万円札をイメージした「渋沢栄一」パッケージデザインの「味のり」。
- どうぞお楽しみに。

こころ、咲いたまま。



～埼玉県の由来～

諸説ありますが、埼玉県行田市にある「前玉(さきたま)神社」に由来するといわれています。

地方統治のための改革「廃藩置県」により、「武蔵国(むさしのくに)」が現在の埼玉県・東京都・神奈川県に分割されて「埼玉県」が誕生しました。