

給食だより 11月

令和3年11月 学校

11月の目標 感謝して 食べよう

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。私たちは、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。こうした方たちへ感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

11月23日は勤労感謝の日です



11月23日は「勤労感謝の日」です。この日は、もともと「新嘗祭(にいなめさい)」といって、米や農作物など、その年の収穫を神に感謝する日でした。私たちは、普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には食べ物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、さまざまな人たちの働きがあります。あらためて、毎日おいしい食事が食べられることに感謝しましょう。

茨城をたべよう

「茨城をたべよう運動」は、県民一丸となって茨城県の豊かな農林水産物を食べて応援する地産地消運動です。

平成24年11月9日に「茨城をたべよう運動推進協議会」が設立され、県産農産物を活用した事業などの支援のほか、県内の様々な広報誌やラジオ等を通じたPRも行われています。

「茨城をたべようDay」、「茨城をたべようWeek」は、素晴らしい茨城の農林水産物を県民の方に知ってもらい、消費してもらうために制定されました。

家庭の日である毎月第3日曜日が「茨城をたべようDay」、それから始まる一週間が「茨城をたべようWeek」です。今月の「茨城をたべようWeek」は11月21日(日)から11月27日(土)までです。県民みんなで県産食材を食べて地元を応援しましょう。

*学校給食でも、献立に県産や市内産の食材を積極的に取り入れ、子どもたちに地域の食材の魅力をPRしています。

いい にほんしょく 11月24日は「和食の日」

「和食」は、「自然の美しさ」の表現や、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ世界に誇るべき食文化です。

日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が全国各地で盛んに行われる季節でもあります。

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、毎年、一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくよう願いをこめて、11月24日が「いい日本食」「和食」の日と制定されました。

和食文化の特徴

◇多様で新鮮な食材を使いその味わいを活かす



日本は海、山、川と豊かな自然に恵まれ、地域ごとに多くの食材があり、その味わいを活かす調理方法があります。

◇健康的な食生活を営む



和食の形である主食・主菜・副菜を基本とした「一汁三菜」は、多様な食材の組み合わせにより、複数の栄養素をバランスよく摂取することができます。

◇自然の美しさや季節の変化を楽しむ



季節の花や葉を料理にあしらったり、料理に合う器を使ったりして、春夏秋冬の季節感を楽しむことができます。

◇自然の恵みに感謝する



正月などの年中行事は、豊作や健康を願うものです。家族や地域の人とともに食べ物を用意し、食べることで絆を深めてきました。

参考：一般社団法人和食文化国民会議 食育資料

<お知らせ>

台湾給食の提供について

給食を通じた国際理解の一環として、11月に台湾給食を提供します。献立は、ルーロー飯(スパイスと一緒に甘辛く煮込んだ豚肉をごはんにかけてもの)、ツツァイタンファータン(のりと卵のスープ)、台湾バナナです。※台湾バナナは小学校のみの提供になります。

昨年度、ひたちなか市は、笠間市、水戸市、大洗町で構成されている観光協議会に仲間入りし、台湾との「食」を通じた文化交流を開始しました。今年度は、新たに八千代町が加わり、3市2町での取り組みになります。