

きゅうしょくだより

令和4年11月号(小学校)
昭島市学校給食共同調理場
Tel 042-541-8041



11月24日は
「和食の日」

11月24日の「和食の日」は、「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たことをきっかけに制定されました。「和食の日」に合わせて、今年度も昭島市の全小中学校で和食給食を提供します。自国の食文化の魅力について、改めて見直す機会としてみませんか。

給食で学べる！和食文化の魅力

毎日の給食は、食文化について発信する場となっています。給食を通じて、和食に親しむ心を育むねらいがあります。

月毎にテーマを決めて都道府県の食文化を献立にとり入れています。地方の特産物を使ったり、郷土料理を作ったりして、日本各地の食文化の紹介をしています。

春夏秋冬に合わせて、旬の食材を積極的にとり入れています。また、日本の年中行事に合わせた行事食も作ります。和食文化の魅力のひとつである「季節の移り変わりの表現」を、給食からも感じてほしいと願いを込めて献立を作っています。

食事の前後の挨拶や、箸の使い方、正しい姿勢等、クラスの皆との共食を通じて、望ましい食事のマナーが育まれます。

世界が注目！だしの美味しさ

だしの味を表す「うま味」は、5つの基本味のひとつです。他には「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」があり、「うま味」は日本の昆布だしから、世界で初めて発見されました。「うま味」は料理にこくや深みを出す味わいとして大変注目され、今では「UMAMI (ウマミ)」は世界の共通言語になっています。

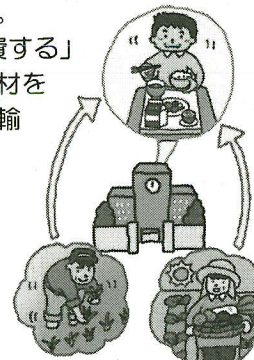
昆布やかたおぶし、にぼし、干し椎茸等にはうま味成分がたっぷり含まれていて、それらを煮出して作る「だし」は、和食には欠かせない存在です。

昭島産野菜がたくさん！給食に登場します

東京都には、北海道のような広大な畑こそないものの、季節に応じた多品目の野菜や果物が生産されています。昭島市も都市農業の盛んな町のひとつで、JAの農産物直売所や、農家の畑近くの直売所、地域における即売会、そして学校給食等において、多くの昭島産の農産物が「地産地消」されています。

「地産地消」とは、「地域で生産されたものを、地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加えて、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、作っている方の顔が見えて安心、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しいなど、よいことがたくさんあります。

「実りの秋」というように、これからの季節は、1年の中でもっとも豊かな収穫の時季をむかえます。学校給食に登場する昭島産野菜を、楽しみにしていただいね。



↑にんじんや小松菜、長ねぎなど、秋冬に旬をむかえる新鮮な野菜が、続々と給食に登場します。

2学期のリクエスト給食

2学期のリクエスト給食として、「スペシャルデザート」のアンケートをとります。下に示した3種類の中から、給食で食べたいものを選んでください。みなさんからの投票で1番多かったものを、12月の給食に登場させます。お楽しみに！

- ① ガトーショコラ
- ② もものタルト
- ③ ブルーベリーのタルト

投票はこちらから↓



※全て乳・小麦・卵不使用です。タルト生地には米粉が使用されます。

※回答には、Google アカウントが必要です。 ※回答期限は、11月11日(金)とします。