



にほん しょくぶんか かんが 日本の食文化について考えよう

平成25年、「和食(伝統的な日本の食文化)」はユネスコの無形文化遺産に登録されました。和食には、季節の新鮮な食材が使われ、栄養のバランスがとれているなど、良い面がたくさんあります。



日本の食文化～4つの特徴～

1 新鮮で豊かな食材

日本は海、山、川、里などの自然に恵まれ、各地で米、野菜、魚などの新鮮な食材が豊富にとれ、食材を生かす調理技術などが発達しています。

2 栄養バランス

ごはんが主食の一汁三菜を基本とした日本の食事は、栄養バランスがよいといわれ、健康長寿に役立っています。

3 季節感



季節ごとの食材を使い、花や葉を料理に飾ったり、季節に合った器などを利用したりして、食事の場で季節感を楽しむことができます。



4 年中行事と食

日本の食文化は、年中行事と密接にかかわっていて、家族や地域で受け継がれ、食の時間を共有することで、絆を深めてきました。



11月24日は“いい日本食”「和食の日」です。和食を通して、食事や日本の食文化について考えてみましょう！

がつ こんだてしょうかい 11月の献立紹介

6日(金)・・・「高野豆腐の甘酢あんかけ」を出します。(いい歯の日献立)

11日(水)・・・「大豆うどん」を出します。(広島県の郷土料理献立)

20日(金)・・・和食の献立「肉じゃが」を出します。(和食の日献立)

26日(木)・・・「広島和牛のきのこ牛丼」を出します。(広島和牛給食提供事業)

♥♥感謝の気持ちを持って食べよう!♥♥

11月23日は「勤労感謝の日」です。みなさんが毎日食べている給食ができるまでには、たくさんの方の力が必要です。また、学校給食以外の食事にも、同じようにたくさんの方の力が必要です。食事のときのあいさつ「いただきます。」や「ごちそうさま。」は、命ある食べ物をいただくことや、食材の生産や調理をしてくれた人に感謝の気持ちを表す言葉です。日頃から「いただきます。」や「ごちそうさま。」とあいさつすることを心掛け、感謝の気持ちを伝えてみてくださいね。



学校給食における新型コロナウイルス感染症予防の取組

○給食場所について

- 食堂内の密を避けるため、食堂と各教室に分かれて配膳・喫食しています。
- 座席は対面形式にせず、隣との間隔をできる限りとるようにしています。
- 配膳前に配膳台やテーブルの消毒を行い、放課後、手が多く触れる箇所を消毒しています。

○配膳について

- 配膳は教職員と高等部の生徒が行っています。給食当番は配膳前に健康状態を確認し、手洗い・服装（清潔なエプロン・帽子・マスクの着用）を徹底しています。また、配膳時には使った手袋を着用し、口に触れるものに素手で触ることのないように配慮しています。

○給食時間について

- 食堂の手洗い場が密にならないよう、入室時間をクラスごとにずらす等の工夫をしています。
- 給食前の手洗い・アルコール消毒を徹底しています。

また、給食調理員の健康管理・定期的な衛生研修を行い、日々安全に給食提供できるよう努めています。引き続き、御理解御協力いただきますようよろしくお願いいたします。