

きゅうしょく



給食ひとくちメモ



きょう きゅうしょく
11月21日(金) 今日の給食

- ・ごはん
- ・さけのちゃんちゃんやき
- ・けんちんじる
- ・みかん
- ・ぎゅうにゅう



きょう わしょく ひ
今日は和食の日こんだてです。11月24日は「和食の日」です。
ひ にほん でんとうてき しょくぶんか わしょく たいせつ かんが
この日は、日本の伝統的な食文化「和食」の大切さについて考える
ひ わしょく か こんぶ
日です。和食には、「だし」が欠かせません。だしとは、昆布や
ぶし み ゆ なか と しる
かつお節などのうま味がお湯の中に溶けだした汁のことで、みそ汁
にも つく と き つか きょう じる こんぶ
や煮物を作る時に使います。今日のけんちん汁のだしは、昆布と
ぶし きょう み かん わしょく
かつお節からとっています。今日はだしのうま味を感じ、和食のよさ
かんが きゅうしょく た
を考えながら給食を食べてみてください。



きょう きゅうしょく つか じ ば さんぶつ
今日の給食で使っている地場産物

- さくらし
★佐倉市…こめ みそ にんじん さといも キャベツ
- やちまたし
★八街市…だいこん しょうが ごぼう こまつな
- ちばけん
★千葉県…ぎゅうにゅう