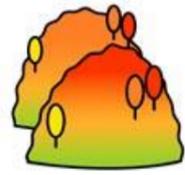


# 越前町学校給食カレンダー

## えち膳の日献立



# 11月24

【11月の給食目標】感謝して食べましょう

<p><b>【献立名】</b>          古代米ごはん          牛乳          呉汁          かれのいのかね焼き          生わかめの梅あえ          海土里ちゃんの焼き菓子</p> 	<p><b>【献立について】</b>          今日24日は「和食の日」です。          和食の日にちなんで、今日は「えち膳の日」献立です。牛乳と調味料以外の食材がすべて越前町産の、地場産100%給食です。          また、和食の日ということで、昆布と鰹節をたっぷり使ってだしをとりました。私たちの住んでいる越前町は、海や山があり自然に恵まれた素晴らしい所です。今日の古代米ごはんには、糸生小学校の3年生と4年生が、田植から稲刈りまで丹精こめて育てた古代米が入っています。感謝して食べましょう。家に帰ってからもおうちの人と越前町のおいしい食材について話してみたいですね。</p> 
<p><b>【使用予定地場産物】</b> 米 カレイ だいず みそ あつあげ わかめ こまつな にんじん          こだいまい かぼちゃ たけのこ はくさい かぶ うめぼし とうもろこし</p>	
<p><b>【クイズ】</b>          今日は、みどりちゃんの焼き菓子に入っている食材についてです。中には、越前町の甘い食材が入っています。それは、何でしょう。</p> <p>① かき          ② かぼちゃ          ③ とうもろこし</p>	<p><b>【解説】</b>          今日の焼き菓子には、夏に食べたニュースイートとよばれるとうもろこしが入っています。甘みの強い品種で、蒸して食べるだけでなくお菓子にしても甘みと香りがよいとうもろこしです。地元朝日みその寺坂さんが考案し、焼いてくださったものです。しっかり味わって食べてみましょう。</p> <p style="text-align: right;"><b>【こたえ】 ③</b></p>

## 世界の和食を知ろう!

いただきます、「ごちそうさま」のあいさつをしっかりと



伝統的な和食の形は、主食であるごはんのみそ汁などの知るものにおかずを三種類組み合わせたものをいい、これを「一汁三菜」と呼びます。  
 海、山、里と豊かな表情をもつ国土に恵まれた日本の食文化は栄養バランスに優れた健康的な食事として、今、世界から注目を浴びています。  
 和食は「自然の尊重」という大きな考え方で賞されていることも、その特徴となっています。

食材を生かす	一汁三菜	自然の美を表現	行事食
			
豊かな自然に恵まれた日本列島。各地で地域に根ざした食材が使われ、素材の味を生かした調理技術が発達してきました。	だしを使うことで、塩分や油の使用を抑えることができる健康的な食事であると世界中から注目されています。	季節の花をあしらったり、食器や盛り付けも工夫して季節の移り変わりを表現することも和食の大きな特徴です。	日本の食文化は年中行事と密接に関わって育まれてきました。「食」を分け合い、共に食べることで、家族や地域の絆を強めます。