



和食の日給食

2013年12月に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、日本人が昔から食べ継いできた伝統的な

食文化としての和食が世界に認められたということです。和食は多様で新鮮な食材が使われ、素材の味わいを生かし

た調理がされています。また、一汁三菜の理想的な栄養バランスのとれた食事形態です。そして、自然の美しさを

表現し、お正月などの年中行事とも深いかわりがあります。和食は日本の誇れるものなので、ずっと残してい

たいですね。

11月24日は

「和食の日」です！

和食の基本は
一汁三菜



11月22日(金)のこんだて

- ごはん
- 牛乳
- とうにゅうステーキあんかけ
- ほうれんそうとしらすのおひたし
- さわにわん

