

五中ミニ給食通信

令和 5年 11月 24日 NO.120



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は 11月 24日の「和食の日」にあわせて和食の日こんだてです。

平成 25 年に「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ました。そのことをきっかけに日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日としてごろ合わせから

11(いい)月 24(にほんしょく)日に制定されました。

今日の給食を機に和食をじっくり味わってみてはいかがでしょうか?

和食がなくなってしまうと
わ~ショック(和食)だね
いつまでも大切にしていこう!!!



《今日の献立～和食の日献立～》

ごはん

まつかせ
松風焼き

和風サラダ

こまちふ
小町麩のすまし汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳	米 でんぶん	玉葱
鶏ひき肉	パン粉	キャベツ
豆腐	砂糖 白いりごま	にんじん
みそ	三温糖	きゅうり
かつお節	油	長ねぎ
	ごま油	小松菜
	麩	えのきたけ