

五中三二給食通信



令和 6年 11月 22日 NO.121

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!!
すまし汁はおいしいだしを
とってだしています (^-)-☆
今日は金曜日だし~、気分ルンルンだね



《今日の献立~和食の日献立~》

ごはん

まつかぜ
松風焼き

和風サラダ

こまちふ
小町麴のすまし汁

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 鶏ひき肉 豆腐 みそ かつお節	米 でんぷん パン粉 砂糖 白いりごま 三温糖 油 ごま油 小町麴	玉葱 キャベツ にんじん きゅうり 長ねぎ 小松菜 えのきたけ