食育だより　11月

令和８年度　第７号
白根学校給食センター



日本型食生活の良さを知ろう

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！



私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年に『ユネスコ無形文化遺産』に登録されました。『無形文化遺産』は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。

食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。

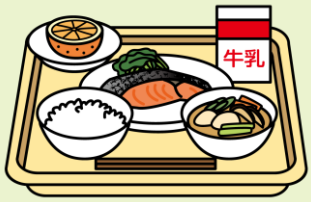
学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。

毎日の給食から「和食」について学んでみましょう。



給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



『キラッと新潟米☆地場もん献立』を実施します！

米を中心とした、地場産物を活用した学校給食を提供することを通して、児童生徒の地域への愛着や、食や農林水産業に関して理解を深めることを目的に、11月に新潟県の学校給食実施校で、一斉に『キラッと新潟米☆地場もん献立』を実施します。

地場もん献立とは、白いご飯に、地場産食材を使った具だくさんのみそ汁やおかずを組み合わせた献立です。

白根学校給食センターでは、11月6日と11月20日に実施します。



新潟市食育・花育推進キャラクター
まいかちゃん

“ラムサール給食”で湿地の魅力・大切さを感じよう！

国際湿地都市
NIIGATA

新潟市では、11月30日から3日間、「第5回世界湿地都市ネットワーク市長会議」を開催します。

この会議は、日本では初めての開催で、新潟市を含むラムサール条約の湿地都市認証を受けた世界の都市やラムサール条約の関係者などが集う国際会議です。この国際会議の開催について、保護者をはじめ多くの市民に知っていただくとともに、新潟市の豊かな水辺環境・自然環境を守っていく大切さを子どもたちに感じてもらうきっかけとして、潟や水田など“湿地”と関連づけた『ラムサール給食』を実施します。

白根学校給食センターでは、11月30日に実施します。お楽しみに！



