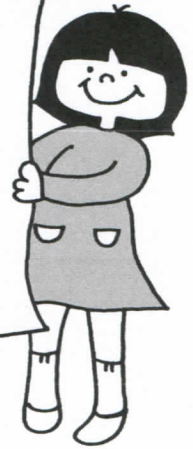
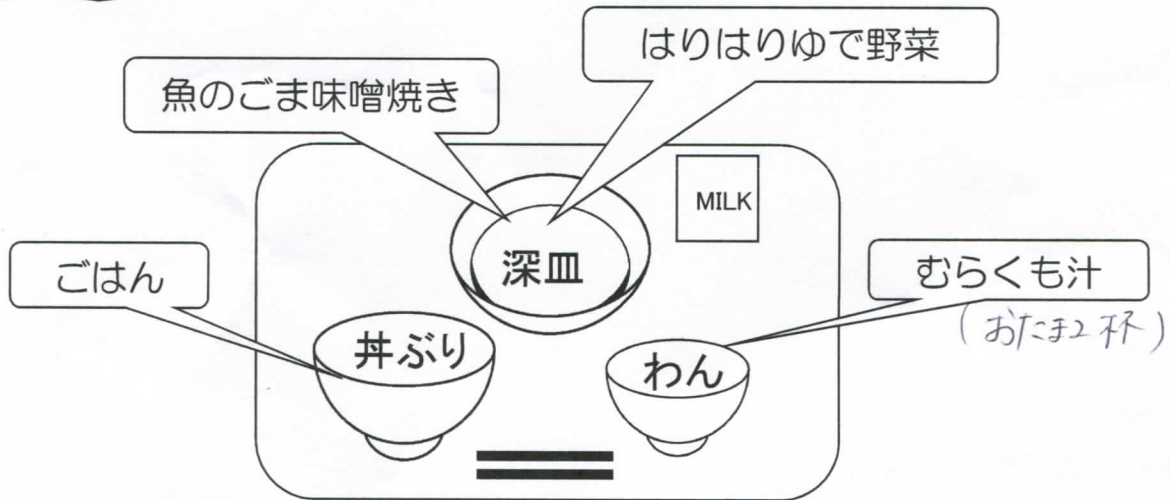


今日の給食

11/26(月)



ごはん
魚のごま味噌焼き
はりはりゆで野菜
むらくも汁
牛乳



～和食～

平成25年12月、「和食＝日本の伝統的な食文化」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。それを受け、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日になっていくようお願いを込めて、11月24日を「いい日本食＝和食の日」と制定しました。和食は、栄養バランスに優れていること、行事を大切にすること、自然の恵みや季節感を楽しむことなどの特徴があります。日本が長い年月をかけて積み上げてきた素晴らしい食文化を次世代に伝えていけるよう、ユネスコスクールの六中に通うみなさんは積極的に和食を食べるようにしていきましょう。

今日の主な食材の産地

にんじん・・・千葉 長ネギ・・・青森 きゅうり・・・千葉 えのき・・・長野
キャベツ・・・愛知・神奈川 もやし・・・栃木 ぶり・・・韓国 卵・・・青森
鶏肉・・・岩手・宮崎 切り干し大根・・・宮崎 米・・・青森・山形