令和7年

# 11 **FREE 5**

日暮れが早くなり、山や校庭の木々が色づき、日に日に繋が深まってきたことを感じます。そして、お米をはじめ、大豆やそば、さつまいもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。今月の給食時間は、「ワクワク お血からっぽ大作戦!」にチャレンジする月です。今月は楽しく、そしておいしく、ワクワクしながらチャレンジしてみましょう。

今年も始まります。

がつ きゅうしょくじかん || 月の給 食時間は、

# ワクワク お皿 からっぽ 大作戦!

南九州市立学校給食センター

\*\*\*うしょくじかん 給 食時間、 クイズもあるよ♪

~おいしく楽しく食べて、それぞれ自分のお皿(食器)からっぽにチャレンジしてみましょう~

毎日の給食は、皆さんの成長に必要な栄養をバランスよくとれるよう、考えて作られています。残さず食べきると、栄養がしっかりとれるだけでなく、いいことがたくさんあります。

#### ○ 元気に大きく成長できる!

がかんでいます。 いっぱう ないよう 体の成長に必要な栄養がとれるので、元気に運動や勉強、遊びをがんばることができます。



#### ○ 給食作りに関わった人たちが よろこぶ!



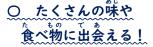
#### O すっきりする!

食器がきれいにからっぽになると、気持ちがすっきりして、後片付けも楽になります。



#### ○ 地球に優しくなれる!

たれる。 食べ物をムダなく食べきることができれば、 食べ物を捨てずにすみます。食品ロスも問題に なっています。食べ物を残さず食べることで、 地球にも優しくなれます。



はじめての料理や食材に出会い、味わう体験を通して、好き嫌いなく食べられるようになっていきます。



# 食事のあいさつ、忘れずに!





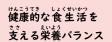
# 

「和食」というと何を思い浮かべますか? ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいるかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光家にも人気のグルメとなっています。

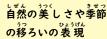
一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が 失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食; 日本人の伝統の食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでな く、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つが その特徴として挙げられています。

# 😭 「和食」の特徴

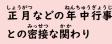














## ★「和食」に欠かせないもの



ご飯として食べるほか、団子や がにしたり、発酵させて調味料に したりと、形を変えて賄いられ ます。



昆布やかつお節、煮干し、干ししいたけなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味の基本です。「うま味」は日本人が発見した日本独自の味覚で、海外でも「UMAMI」と呼ばれます。

### 発酵調味料



微生物の力を利引して、独特な風味やうま味を作り出した は影響調味料の数々も、和食には 欠かせません。

他にも、汁物には「かつお節のだし」を使ったり、味噌汁には「煮干しのだし」を使ったりしています。

だしの風味をみなさんも楽しんでみませんか。



#### \*\*J&@1\*\*\*J&@1\*\*\*J&@1

みなさんは、熱冷を残さずに食べていますか? 苦手な食べ物や味つけだったり、準備に時間がかかって食べる時間が少なかったり、太りたくないからなど、さまざまな理由で残している人もいるのではないでしょうか。

一方、世界を見てみると、未だ紛争などで食べることなどに困っている人もいます。