

給食だより

令和7年度

富士宮市立学校給食センター

11月24日は「和食の日」です

いい 11月24日 にほんしょく

「和食；日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。無形文化とは、目に見える形で残らないため、わたしたちが日々の食生活を通じて未来へ伝えていくことが大切です。



和食の特徴

①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



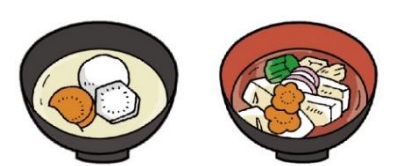
②健康的な食生活を支える栄養バランス



③自然の美しさや季節の移ろいの表現



④正月などの年中行事との密接な関わり

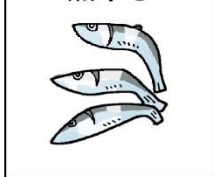


和食の基本「だし」

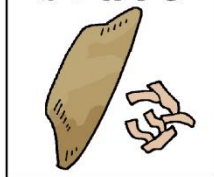
こんぶ



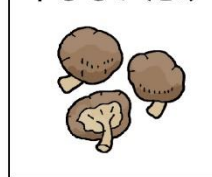
煮干し



かつおぶし



干しいたけ



日本のだしは、お吸い物やみそ汁、野菜の煮物などの和食のベースになります。さまざまなおいしい和食でだしを味わいましょう。



給食では、みそ汁は煮干し、すまし汁はかつおぶしとこんぶと干しいたけ、スープはかつおぶし、ムロぶし、煮干し、さばぶしの混合など、料理に合わせてだしの種類を変えています。だしをしっかりときかせることで、塩が少なくてもおいしく感じることができ、減塩にもつながります。

給食センター見学・試食会のお知らせ



【日時】令和7年12月16日(火) 9:30~11:40【定員】30名(先着順)

【場所】富士宮市立学校給食センター【料金】390円

【申込】令和7年11月10日(月)正午~令和7年11月28日(金)正午

右記二次元コードより電子申請にてお申し込みください。

【16日献立】牛乳 麦ごはん チキンカレー カラフルサラダ ケーキ

☆子どもたちが普段食べている給食を作る様子を見学し、実際に試食していただきます。保護者の皆様のご参加をお待ちしております。

