11月 給食だより

和食の魅力とは？

11月24日は，一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい，その魅力を感じ，これからの日本の食文化について考える機会にしていただければと思います。

日本の食文化は，ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され，世界からも注目されています。この「和食」とは，料理のことだけではなく，「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し，右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。

11月8日は いい歯の日

11月８日は「いい歯の日」です。健康な“いい歯”を保ち，食事をおいしく食べられるように，右のようなことに気をつけましょう。
11月８日は，かみ応えのある『カミカミタコメンチ』が給食に登場しますので，かむことを意識して食べましょう。

世界の料理の日　アルゼンチン　11月15日（火）

「　ミラネッサ　」

アルゼンチンは，ラテンアメリカ諸国の中でも，ヨーロッパの文化を色濃く持ち合わせている国として有名です。肉の消費量が世界トップクラスで，多種多様な肉料理が楽しめる国でもあります。

ミラネッサは，イタリアの都市ミラノに由来する料理です。アルゼンチンにはイタリアからの移民が多く，ミラノ風カツレツに似た料理をミラネッサと呼ぶそうです。牛肉で作ることが多いそうですが，きょうは鶏肉を使用しました。

郷土料理の日　茨城県　11月24日（木）

「　けんちん汁　」

けんちん汁は，千切りにした大根，にんじん，ごぼう，しいたけ，豆腐をごま油で炒め，油揚げやゆばで巻いて揚げた中国の「けんちゃん」という料理が元になっているといわれています。また，鎌倉の建長寺のお坊さんが考えたところから，「けんちん汁」の名がついたともいわれています。

きょうは茨城県では郷土料理として，広く食べられている「つけけんちん」として給食に登場します。ソフトめんを汁につけて食べてください。

季節のおたより

境町では地産地消に取り組んでいます！

境町の給食では，町の生産者の方からの農産物の寄附や，国や県の事業を活用した安全でおいしい地産地消の給食作りに力を入れています。今月も下記のような取り組みを行い，境町産食材や茨城県産食材を給食で提供しています。

●11月21日(月)に提供する「ごはん」に使用するお米は，**境町生産組織運営協議会**から，寄贈していただきました。
●11月25日(金)の給食に，茨城県産の豚肉を使用した『豚肉の生姜焼き』を提供します。今回使用する豚肉は，茨城県養豚協会の事業※をもとに，皆さんの給食費は使用せずに提供させていただきます。(※茨城県産豚肉のPR並びに消費拡大事業)