

11月24日



(一社) 和食文化国民会議・制定

「和食；日本人の伝統的な食事」が、平成25(2013)年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけでなく、日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフスタイルなどの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民全体で保護・継承していく必要があります。給食では、ご飯を主食とした和食の献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。

六中の和食の日の献立紹介



令和3年10月 愛媛県大洲市のいもたき



令和3年9月 十五夜献立



令和3年7月 七夕献立



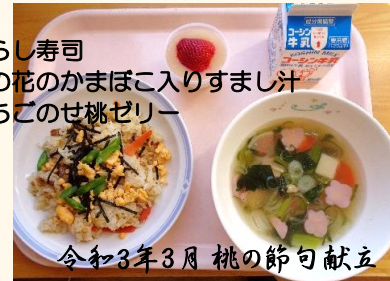
令和3年6月 入梅献立



令和3年5月 端午の節句献立



令和3年4月 入学進級お祝い献立



令和3年3月 桃の節句献立



令和3年2月 節分献立



令和2年12月 冬至献立

家庭で実践したい「和食」の取り組み

食事のときに「いただきます」「ごちそうさま」を言う

はしを正しく使って食べる

ご飯と汁物、主菜、副菜をそろえる

伝統的な行事食や郷土料理を取り入れる

旬の食べ物を味わう