

# 食育だより

日高市学校給食センター  
令和5年 11月号

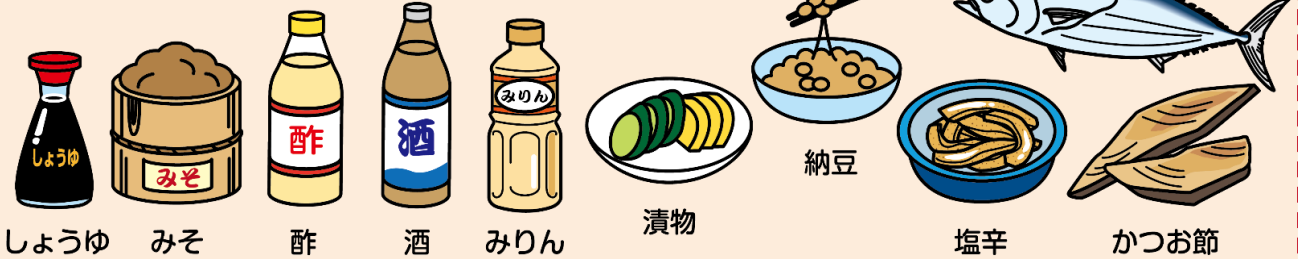
## ふるさとの食文化を知ろう！



「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。



### 日本の伝統的な発酵食品



## 特別展「和食」 に行ってきました！

10月末から東京都上野の国立科学博物館にて特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」が始まりました。

2020年の東京オリンピックの開催に合わせて展示予定でしたが、コロナ禍で中止。今年、和食が無形文化遺産の登録から10年目を迎えるということで、改めて開催されました。そこで、11月初めに栄養士も行ってきました。

『どの野菜が日本生まれ？外国から来たもの？』  
『卑弥呼や徳川家康はどんな食事をしていた？』  
『オムライスやコロケ、ラーメンは和食か？』

など、初めて知ることや見ることも多く、実物大の標本が展示されていたりと、とてもワクワクする展示内容でした。

来年の2月25日まで開催しているので、お時間があれば、ぜひ和食の良さや奥深さを味わってきてください！ 公式サイトURL：  
<https://washoku2023.exhibit.jp>

## 学校農園で収穫した野菜 を給食で使用します！②

市内の小中学校の学校農園で児童生徒の皆さんが一生懸命に育て、収穫した野菜の一部を7月から給食に使用しています。今回は11月に使用する野菜を紹介します。

高萩小学校1年生が育てた さつまいも  
11/24「さつまいものみそ汁」予定



提供していただいた学校やその児童のみなさん、ありがとうございました。作ってくれた人に感謝の気持ちをもって、味わって食べましょう。

