



ほっこり通信

大崎市田尻学校給食センター
マザーズキッチンたいじ
令和7年 No.6



11月の学校訪問のようす



11月24日の「和食の日」にちなんで、「和食と地産地消」というテーマで 学校訪問を実施しました。



いいにほんしょく

11月24日は
「和食の日」

2013年に和食はユネスコ無形文化遺産に登録され、和食文化は、世界共通の財産になりました。

和食のヒミツ その1
季節を感じ、楽しむ。

春夏秋冬、それぞれの季節の旬の食材を楽しむのも和食のひとつです。

和食のヒミツ その2
地域ごとの食材を楽しむ。

その土地で採れる食材を使用し、地域独自の調理方法で作られた料理が長年、受け継がれています。



大崎市は食材の宝庫です♪

～地場産給食の日～
地域の食材を和食でいただく。

♡ 地場産物を ぜいたくに使った
おいしい給食が出来上がりました！！

大崎市では、地場産食材をみなさんに味わってもらうため、季節ごとに「地場産給食の日」を実施しています。

秋の地場産給食は、ごはん、主菜、副菜、汁物のすべてが市内統一献立です。地元の恵みを知り、感謝していただくことも和食のひとつです。

