



# 学校給食だより

平成29年度  
11月号

＜江田島学校給食共同調理場＞



白が沈むのが日に日に早くなり、木枯らしの吹く季節になりました。冬の訪れに備えて旬の食材を取り入れた食事をとり、寒さに負けない体づくりをしましょう。

## 11月24日は和食の日です。

～和食文化を未来につなげる～

11月24日は、「いい日本食」の語呂合わせで【和食】の日です。和食は「日本人の伝統的な食文化」として「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。

### 和食ってなに？ 和食の特徴

多様で新鮮な食材と素材の味を活用



自然の美しさを表現

自然の美しさ、四季の移ろいを器で表現



バランスがよく、健康的な食生活



年中行事との関わり

食の時間をともにする

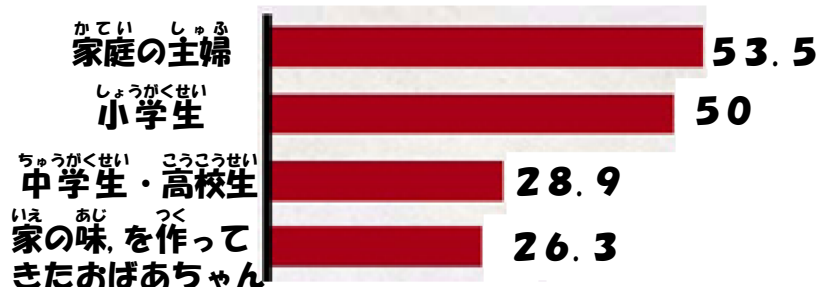


### 料理だけでない 和食文化

○現在の和食文化について心配されていること 和食会議アンケート調査より

- 食材など
  - ・地場の食材を生かした郷土料理が消失していく (97.3%)
  - ・安全性が不安な輸入野菜が増えた (85.9%)
- 食べ方・作法など
  - ・食事のあいさつをしない若者が増えた (95.7%)
  - ・正しく箸を持ってない子どもが増えた (93.8%)
  - ・和食のマナーの大切さが若い世代に伝わっていない (93.0%) など

○和食文化を守りつないでいく上で、中心となるのは 和食会議アンケート調査より



和食は「無形文化遺産」です。目に見えない形では残りません。気づかないうちになくなってしまっていることのないように、私たちが日々の食生活の中で丁寧に和食文化をつなぎ、未来へと受け渡していきたいです。



江田島市の食育キャラクター  
もりもりぼうや