

次世代へ伝えていきたい!! 日本の美しい食文化

「いただきます」「ごちそうさま」は日本人ならではの食事の挨拶です。
美しい日本の食文化を守り、未来に伝えていくことは、私たちの大切な使命です。
ご家庭で「正しく」そして「楽しく」食事していますか？



モツタイナイの心

「調理で作りすぎない」など
食べ残しを減らす努力をしま
しょう。

碗を持つ

日本ではお碗を持って食べる
文化があります。お碗を
持たずに食べることは
無作法とされています。

一汁三菜 はし

はしを正しく使って食事をすることは、
日本の美しい作法のひとつです。

食卓を囲む

会話を楽しみながら食べることが、
子どもの豊かな心を育てます。

食事の挨拶

生産者、食事を作ってくれた人、
食材の命に感謝する気持ちを
言葉で表現しましょう。

めぐる

NEWS



食育週間の取組みを
紹介します

1月24日から30日は「全国学校給食週間」でした。各学校では、工夫を凝らした給食が登場しました！

西共同調理場 テーマ「大豆の変身」



- ・ごはん
 - ・揚げさばの菅谷りんごソースかけ
 - ・南魚沼市の郷土料理「きりざい」
(納豆使用)
 - ・げんちん汁
(八丁味噌・豆腐使用)
- 大豆は、しょうゆ、みそ、納豆、豆腐など様々に姿を変えて、私たちの食卓に登場しています。

紫雲寺共同調理場 テーマ「ふるさとの味を味わおう」



- ・紫米ごはん
 - ・パイオニアポークのたれカツ
 - ・オータムボエムの豆腐サラダ
 - ・こにもん
 - ・越後姫プリン
- 「おいしくなるよう一生懸命作っているので、残さず食べてほしい」
地元生産者大沼さんの願いです。

中浦小学校 テーマ「むかしの給食」



- ・セルフおにぎり
 - ・サケの塩焼き
 - ・たくあんあえ
 - ・青菜のみそ汁
- 給食は明治22年から始まりました。
当時の給食は、おにぎりと焼き魚に漬物だったそうです。

加治川中学校の生徒が考案! 「加治川すいとん」「パイオニアポークのキムチ炒め」



- ・加治川産コシヒカリ
- ・パイオニアポークのキムチ炒め
- ・オータムボエムのおかか和え
- ・加治川すいとん
- ・紫雲寺産ルレクチェゼリー
100%新発田産の給食です。
生徒の努力が最高の隠し味です。

※学校でのさまざまな食育の取組みを新発田市ホームページで紹介しています。ぜひ、ご覧ください。

新発田市 食とみどり

検索

