



# 給食献立



月	火	水	木	金
	20 散らし寿司 なす味噌炒め すり身汁  牛乳	21 えび天うどん 大学芋 みかん  牛乳	22 白飯 さば味噌煮 五目きんぴら炒め 味噌汁  牛乳	23 ポークカレーライス 福神漬 ごぼうサラダ デザート  牛乳
26 五目御飯 筑前煮 にゅう麺汁  牛乳	27 白飯 鶏の唐揚げ ふきの炒めもの 味噌汁  牛乳	28 味噌野菜ラーメン 蒸し焼売  麦茶	29 白飯 ハムカツ ナポリタンスパゲティー 味噌汁  牛乳	30 コッペパン チョコスプレッド ほうれん草オムレツ ジャーマンポテト クリームシチュー  牛乳
				

☆食材の仕入れ状況により、メニューを変更する場合があります。

☆メニューに関する質問は、調理員又は養護教諭に聞いてください。

☆食物アレルギーのある方は、献立表をチェックして気を付けてください。

☆牛乳または麦茶が、毎日付きます。

## 日本の食文化 —和食—



「日本人の伝統的な食文化—和食」は、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。昔ながらの日本の食事は「一汁三菜」といって、ごはんと汁ものに3種類のおかず（主菜、副菜2品）からなる、栄養バランスのよい食事となっています。

日本の国土は南北に長く、海、山、里と豊かな自然が広がり、全国各地で新鮮な食材が多い一方、食料自給率が38%（令和5年度カロリーベース）と低く、食料を外国からの輸入に頼っている現状があります。世界では人口が増加して食料が今後不足すると予測されています。また、世界情勢や社会事情などにより、価格の高騰などの影響を受けやすくなります。

日本の「食」と「農」が抱える課題や未来について、考えてみませんか？

