



嘉手納町立学校給食共同調理場
☎: 956-3106

朝、晩は肌寒さを感じる季節になりました。空気も乾燥しています。今年の冬は、インフルエンザの流行が心配されています。感染症にかからないように日頃から手洗い、うがいを行い、毎日の食事をしっかりとって寒い冬に備えましょう。

和食の日

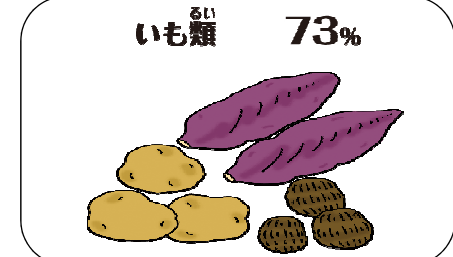
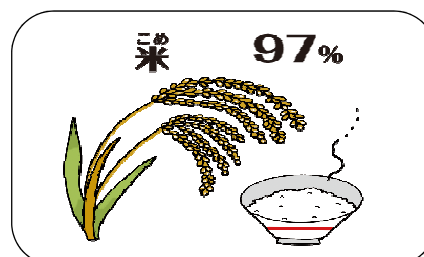
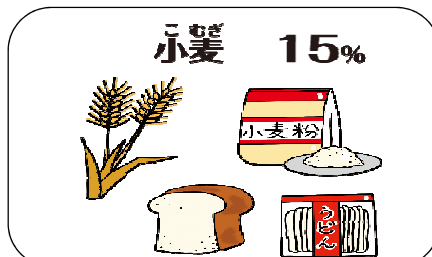
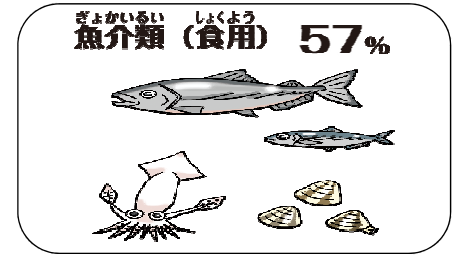
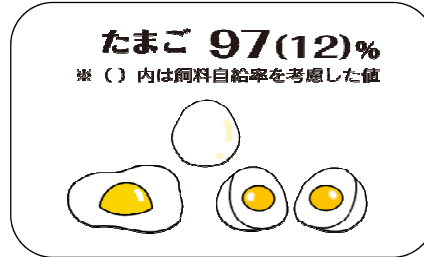
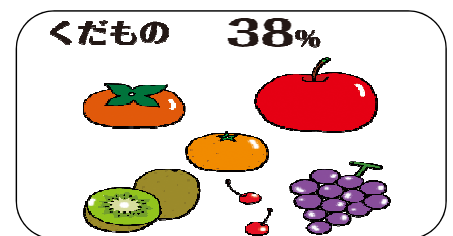
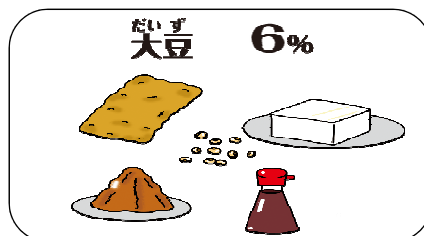
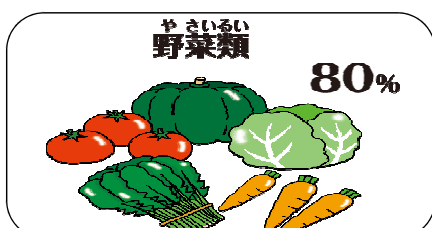
11月24日は「和食の日」です。



11月24日は、「いい日本食の日」の語呂合わせで、和食の日です。「和食」は、自然の恵みを生かす日本食として、ユネスコ無形文化遺産にも登録され、世界の注目を集めています。和食の日は「和食」の大切さを再認識してもらうために制定した記念日です。また、日本の伝統的な和食文化の保護や継承の大切さについて考えることを目的として制定されています。しかし、日本の食料自給率は、食事から得られるエネルギー量を基準にした「カロリーベース」という計算方で、37%になっています。外国からの食料に大きく頼っているものがあります。何らかの事情で外国から食料が入って来なくなると、大変困ることになります。日本の食の今をきちんと知り、自分たちで出来ることは何かを考えてみませんか。

これが、今の日本の「食」の姿

農林水産省が発表した、昨年度（令和2（2020）年度）の各品目の食料自給率（カロリーベース）です。



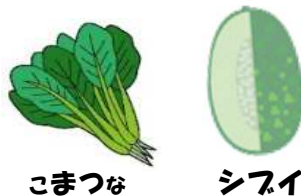
★今月のうちな～むん★

給食で使われる県産品を紹介します！

天候によって産地が変更になる場合もあります。



嘉手納町の農家さんが作った野菜



—11月の県産食材無償提供—

「県産かんしょを活用した学校給食提供事業」により、紅芋ペースト16kgを11月25日（木）に手作り紅芋ごまだんごで使用します。調理場初挑戦の「手作り紅芋ごまだんご」です。

