

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会

献立作成部会

令和7年11月21日

No.9

あじ わしょく ひ 『だし』で味わう和食の日！

和食は、平成25年に「無形文化遺産」としてユネスコに登録されました。また、平成25年には、「いいにほんしょく」の言葉から、11月24日を「和食の日」と定めました。無形文化とは目に見える形では残らないため、私たち日本人一人ひとりが和食文化への理解を深め、次世代に伝えてほしいという願いが込められています。

「だし」とは、昆布やかつお節などから水やお湯を使ってうま味をひきだしたものです。給食の中でもだしを大切にしています。みそ汁なら煮干し、すまし汁なら昆布とかつお節でいちからとっています。また、季節の食材の活用や行事食を取り入れるなどさまざまな形で和食を知つてもらう工夫をしています。

和食の特徴



和食の基本「だし」



日本のだしは、お吸いものやみそ汁、野菜の煮物などの和食のベースになります。さまざまなおいしい和食でだしを味わいましょう。

きゅうしょくしつ 給食室

限られた時間の中で、だしのうま味を最大限に引き出せるように、火の入れ方やだしを取り出すタイミングなど、だしの出方を見ながら考えます。

かつおとこんぶ（すまし汁）



にぼ 煮干し（みそ汁）



11/21(金)に「だし」を味わう
和食の日献立を実施します。

わしょく ひこんだて 和食の日献立

- とり 鶏ごぼうごはん
- ・牛乳
- ・聖護院大根のそぼろ煮
- ・白菜の炊いたん
- ・ゆばのすまし汁