



給食だより

令和3年1月8日
高岡市立高岡西部中学校

新しい年を迎え、3学期が始まりました。今年も、皆さんの健やかな成長と健康を願って、安全でおいしい給食を作っていきたいと思えます。よろしくお願いします。

1月25(月)～29日(金)は、全国学校給食週間です！

今年度の給食週間のテーマは

料理の基本である『だし汁』を伝える学校給食！

～だし汁の旅に出かけよう～

平成25年に、伝統的な日本人の食文化としての「和食」が、ユネスコの人類の無形文化遺産に登録されました。和食の料理は、うまみ成分が含まれている「煮干し」や「昆布」などからだしをとることがよく知られています。しかし、世界の料理にも「だし」を使った料理があります。学校給食週間では、日本や世界の「だし汁」と、食の歴史や食文化について知り、世界を旅しながら、探検します。



25日(月) 北海道への旅

“昆布だし”のひみつを探そう！

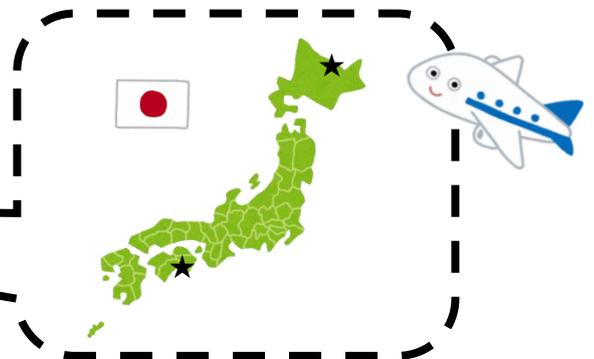
大自然が広がる北海道は、昆布や牛乳の生産量日本一です。北海道の特産品をたくさん使用した献立です。



26日(火) 南フランスへの旅

“魚介だし”のひみつを探そう！

魚やえびなどの魚介だしを使い、トマトや玉ねぎなどの野菜で煮込んだ「ブイヤベース」が登場します。



27日(水) 高知県への旅

“かつおだし”のひみつを探そう！

高知県は、かつおの消費量が全国1位です。また、暖かくて雨がが多い気候を生かした農業が盛んで、生姜、にら、ゆずは生産量全国1位です。



28日(木) ロシアへの旅

“フォン・ド・ボー”のひみつを探そう！

ロシアは、「フォン・ド・ボー」という子牛の肉や骨でとった「だし汁」を使います。冬の時期が長く寒いため、体を温める煮込み料理が有名です。牛肉の煮込み料理であるビーフストロガノフを給食風アレンジしてあるのでお楽しみに！



29日(金) 中国への旅

“鶏がらだし”のひみつを探そう！

鶏肉の骨でとった「だし汁」です。「スーミータン」とは中国のコーンスープのことで、うまみたっぷりです。

