



今日の献立

こぎつねごはん（大わん内ピンク）

とりつくね焼き（大皿）

ごまあえ（大皿）

けんちん汁（小わん）

牛乳

給食室より



毎月24日前後を小金井和食の日として、和食献立の給食を用意しています。みなさんは「和食」と聞いて、どんな料理を思い浮かべますか？和食は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、世界からも注目されている日本の食文化です。

和食の特徴は、

- ✓ 旬（しゅん）を大切にすること
- ✓ だしのうま味を生かすこと
- ✓ 栄養バランスがよいこと

和食は、見た目の美しさや季節感も大切にします。季節の食材を味わうことで、自然の恵みを感じることができます。

今日の献立の中にも、だしや旬の食材が使われているか、ぜひ探してみてくださいね！