

和食の日



和食の日に合わせて、市内公立保育所 7 所では

- ・ 干草焼き
- ・ 切干大根の煮物
- ・ 豆腐としめじのみそ汁 の
和食メニューを提供しました。

当日は給食展示とともに「和食の日」について
掲示をしました。

「だしのうま味」は他の食材の味を引き立てる
ほか、減塩にもつながります。

給食ではいろいろな「だし」を活用しています。



いかにほんしょく

11月24日は
「和食の日」



・ こんぶ



かつおぶし

子どもたちに伝えたい和食文化！

「和食」をはじめとする日本の食文化を大切に、
日々の生活に活かしましょう。

保育所給食では「だしの旨味」を利用して、
減塩に努めています。

煮 物：かつお節（煮汁の1%）

み そ 汁：煮干し（汁量の0.8%）

すまし汁：干し椎茸、昆布、かつお節
（汁量の0.4%、0.4%、2%）



にほし



ほしえび



おいしい給食を大きな口でパクリ！

栄養バランスがよく、季節感があり、正月や節
供などの行事を表すなどの特徴が和食にはあ
ります。

この素晴らしい食文化を子どもたちへ伝えて
いけるよう、引き続き和食を取り入れた給食を
心掛けていきます。

富津市役所
子育て支援課
令和4年11月