

世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

みなさんは和食をどのくらい食べていますか？約4年前に、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。ここでいう「和食」とは、料理そのものでなく“自然を尊重する心”に基づいた日本人の習わしで、右の4つが特徴としてあげられています。

「和食」の特徴	
<p>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>自然の美しさや季節のうつろいの表現</p>	<p>正月などの年中行事との密接な関わり</p>



一般社団法人和食文化国民会議が制定

給食では旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力伝えていきたいと思っています。

24日は代休で給食がないため、22日に「だしを味わう和食給食の日」として弥富市内の全小中学校で、統一献立を実施します。

「はし」の持ち方 使い方

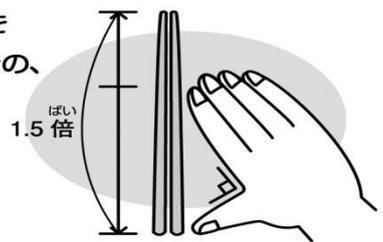
上のはしを動かして、はし先で食べ物をはさみます。



下のはしは動かしません。

自分の手に合った物を選びましょう。

親指と人差し指を直角に開いたときの、指先を結ぶ長さの1.5倍が目安です。



はしの持ち方

- 1本のはしを、親指・人差し指・中指の3本の指で、えんぴつと同じように持つ。
- 「1」の字を書くように、たてに動かして、上のはしの動きを練習する。
- もう1本のはしを、親指の付け根から、中指のすわり指のあいだとお指と薬指の間に通す。
- 上のはしだけを動かすようにし、はし先を閉じたり開いたりする。

