



11月

給食だより

日本人の伝統的な食文化 和食に親しもう



Aコース：和田中、鶴牧中
Bコース：落合中、青陵中

朝夕冷え込む日が多く、体調を崩して風邪などをひく人が増えてくる季節です。風邪予防には規則正しい生活と、外から帰ってきたときや食事の前の手洗い・うがいを忘れないことが大切です。また、11月は秋の実りがそろう月です。自然の恵みと多くの方の働きに感謝して食べましょう。



「和食」というと何を思い浮かべますか？ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいるかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。

「和食」の特徴

多様で新鮮な食材と
その持ち味の尊重



健康的な食生活を
支える栄養バランス



自然の美しさや季節
の移ろいの表現



正月などの年中行事
との密接な関わり



「和食」に欠かせないもの

米



ご飯として食べるほか、団子や餅に
したり、発酵させて調味料にしたり
と、形を変えて用いられます。

だし



昆布やかつお節、煮干し、ほし
いたけなどの食材から「うま味」
を引き出したもので、和食の味の
基本です。「うま味」は日本人が
発見した日本独自の味覚で、海外
でも「UMAMI」と呼ばれます。

発酵調味料



微生物の力を利用して、独特な風味や
うま味を作り出した発酵調味料の数々
も、和食には欠かせません。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べま

「いただきます」「ごちそうさ

お箸を正しく使いま

地域に伝わる郷土料理

しょう

ま」を心を込めて言いましょう

しょう

や行事食を味わってみ



多摩市公式ホームページでは、給食の写真やレシピなどを紹介しています。ぜひ、ご覧ください。

