

令和7年12月11日の給食

和食文化とSDGs



11 和食文化を
伝えよう

今日は、SDGs献立です。
今日のSDGs献立では、環境を守ることを意識して、環境にやさしい和食の献立を作りました。

★★五目煮豆
◎八王子産にんじん使用



★牛乳



★さばのおろしソース
◎八王子産だいこん、根しょうが使用



★ごはん

★★かぶのみそ汁
◎八王子産きやべつ、ながねぎ、かぶ使用

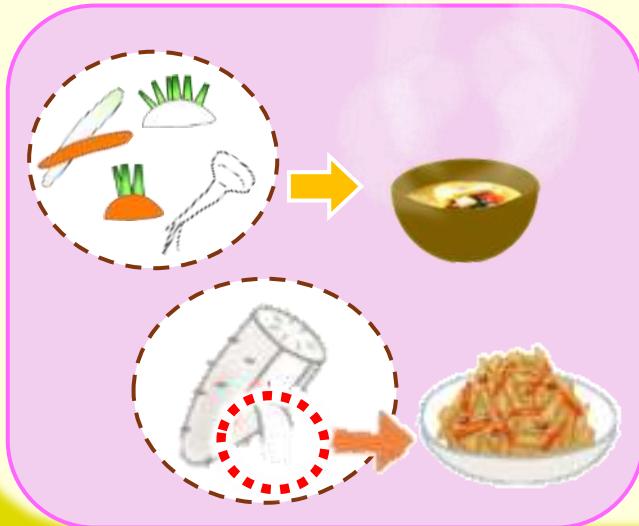


和食でSDGsを！

12 つくる責任
つかう責任



和食は、素材を使いつくす、
食品ロスの少ない食文化です。



野菜の皮や
だしに使った煮干し
なども工夫しておいしく
料理できるので、ごみの
量が少なくすむ食事です。

13 気候変動に
貢献する社会を



また、肉を多く使わないので、動物の吐く二酸化炭素やメタンガスの排出量が比較的少ないことからも、環境にやさしい献立と言えます。

牛のゲップは
メタンガス



私たちも、日本が世界に誇る和食を積極的に食べて、住み続けられるまちづくりをしていきましょう！

今日の給食は、魚・豆・昆布・野菜・煮干しだしを使った「和食」をいただきます！



日本が世界に誇る和食

日本人の伝統的な食文化「和食」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で12年となりました。

季節の食べ物を、季節を感じる器で、素材にあった調理方法で食べること、行事食を集まって食べることなど、日本の食文化に守るべき価値があると認められたものです。



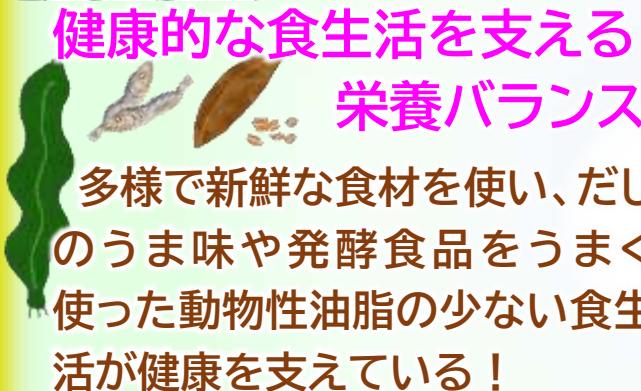


無形文化遺産に登録された、和食文化の特徴



多様で新鮮な食材と その持ち味の尊重

南北に長く、海・山・里のある国土でとれる多様な食材を使い、その素材の味わいをいかす調理が発達している！



健康的な食生活を支える 栄養バランス

多様で新鮮な食材を使い、だしのうま味や発酵食品をうまく使った動物性油脂の少ない食生活が健康を支えている！



自然の美しさや季節の 移ろいの表現



季節に合った盛り付けや調度品・器で季節感を楽しめる！



正月などの年中行事 との密接な関わり

年中行事で自然の恵み「食」を分け合い、食の時間をともにすることで家族や地域の絆を深める！

