

9月16日(火)

今日の給食

★今日の食材の産地★

皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

とりにく	岩手
ちりめんじゃこ	広島・香川・愛媛
しょうが	高知
さやいんげん	青森
にんじん	北海道
たまねご	北海道
こまつな	東京
キャベツ	群馬
もやし	栃木
じゃがいも	北海道

★地産地消

『うま味』とは、こんぶのグルタミン酸やかつお節のイノシン酸、干しいたけのグアニル酸など、和食に使う“だし汁”から発見された日本生まれのおいしさの味です。

現在では『うま味』は【UMAMI (ウマミ)】として世界でも使われる共通語になっています。

今日は、さわやかな気持ちのよい天気になりました。給食は「味付けのり」「じゃがいものそぼろ煮」「じゃこと野菜のからしあえ」の白い「ごはん」にぴったりの和食メニューです。

日本が誇る“和食（日本食）”は、2013年11月に無形文化遺産にも認定されました。“和食”は、基本である『甘味』『酸味』『塩味』『苦味』の4つの味覚に『うま味』が入った5つの味覚が味わえます。実は『うま味』は、日本で発見され、世界でも認められた、一番新しい味覚なのだそうです。