



給食だより11月



11月8日は「いい歯の日」

将来ずっと自分の歯で味わって食べることができるよう、しっかり歯を磨き、歯を大切にしましょう。

歯に関する四字熟語 『明眸皓齒』

意味：明るく澄んだ美しい瞳と白くきれいな歯。転じて美人、美男のこと。



石川県の特産物と食文化・地産地消

いろいろな食材が豊富にあります。



地区によってさまざまな食文化があります。

<能登地区>

魚介を活用した食文化 (例)

○魚汁 能登を代表する調味料で塩漬けた魚を一年以上発酵・熟成してつくられる。

イワシの身やイカの内臓が原料にされる。魚のうまみが凝縮されている。

秋田県のしょうつる、香川県のいかなご醤油とならぶ日本三大魚醤としても有名です。



<金沢近郊>

各地から集まった魚介や農作物が武家料理の発展を後押しした。大きな城下町を反映する食文化 (例)

○武家料理 じぶ煮 (鴨肉や鶏肉に小麦粉をまぶして煮込んだ料理)、はず蒸しなど。

また、加賀特産のかぶらを使ったかぶらずしはお正月に欠かせない料理です。



<加賀地区>

米の作付面積の多くを担っている広大な穀倉地帯を反映する食文化 (例)

○押しずし 加賀地区ならではの食習慣。

加賀市の柿ずしのほか、熊笹を使った笹ずしも加賀地区の伝統料理です。



地産地消 ～地元でとれた食材を地元で消費すること～

地元食材を使うことで、食文化をはぐくむ、地域の生産者を応援する、輸送に係る二酸化炭素を削減するなどの効果があります。



