



11月24日は、「^い1^い2^{にほん}4^{しよく}」という事^{こと}で
^わ^{しよく}^ひ



「和食の日」です!

^わ^{しよく} ^に ^{ほん}^{じん} ^こ^{ころ} ^う ^{しよく}^{ぶん} ^か
 和食は日本人の心から生まれた食文化です。

^う^み ^か^こ ^お^{んだん} ^き^{こう} ^に ^{ほん} ^し^き
 海に囲まれた温暖な気候の日本には四季があり、

^き^{せつ} ^ち^{いき} ^お^お ^{しん}^{せん} ^{しよく}^{ざい} ^あ^じ ^い
 季節や地域ごとに多くの新鮮な食材と、その味わいを生かす

^ち^{ょう}^り ^ち^え ^な^か ^き^{ょう} ^わ^{しよく} ^も^と
 調理の知恵があります。その中で今日は和食の元となる

^だ^し ^あ^じ ^お^も
 「お出汁」を味わってもらいたいと思います。

^き^{ょう} ^じ^る ^だ^し ^き^{ゅう}^{しよく}^{しつ} ^か^つ^お ^さ^ば ^い^わ^し ^け^ず ^ぶ^し ^だ^し
 今日のすまし汁のお出汁は給食室で鰹や鯖、うるめ鰯の削り節から出汁を

^と ^あ^じ ^く^だ
 取っています。ぜひ味わってみて下さいね。

