

給食で食を考えましょう!!

和食のよさを知ろう

日本の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食の特徴は、全国各地の産物や旬の食材を使ったり、行事食を取り入れたりすることで、自然の恵みや四季の変化を楽しむことができるという特徴があります。米飯・汁もの・おかずとして主食1種類と副菜1、2種類を組み合わせた一汁三菜（または二菜）が基本です。だしの旨味を活かしつつ、刺身や焼き魚、煮もの、酢のもの、みそ汁といった具合に、油を使わない料理が多いことからヘルシーで栄養バランスのとれた日本の食文化が世界で注目されています。

また、和食は「味覚」だけでなく「視覚」でも楽しむことができます。料理や器で季節感を楽しむことや、年中行事に関わる特別な食事があることも和食の特徴のひとつです。

和食を支えるだし

和食の味わいを支える「だし」は、かつお節や昆布、煮干し、干しいたけなどから取ります。これらから出るうま味には、食材そのものの味を引き立てて塩分が少なくてもおいしく仕上がる良さがあります。だしの香りがふわっと広がると、食欲をそそられ、食事への興味も高まります。

給食でも、汁ものや煮ものにだしを使い、素材の味を活かしたやさしいおいしさを大切にしています。

和食の基本、「だし」について (学校給食にも使われています。)

かつお節や昆布などに含まれるうまみ成分を水に浸出させたものが「だし」です。和食の味の基本です。

「かつお節」

かつおを加熱・乾燥等加工したもの。イノシン酸といううまみ成分が多く含まれている。



「昆布」

昆布は、グルタミン酸といううまみ成分が多く含まれている。



「煮干し」

いわし等の小魚をゆでて乾燥させたもの。いわしにはイノシン酸が多く含まれている。



「干しいたけ」

干しいたけのもどし汁から作られ、グアニル酸といううまみ成分が多く含まれている。



*給食ではかつお節のほかに、さばやいわしを使った「けずり節」も使用します。

給食にも和食献立が出てきます。意識しながら給食の時間を楽しみましょう♪