令和7年度 🥌

Eコース



11月献立表



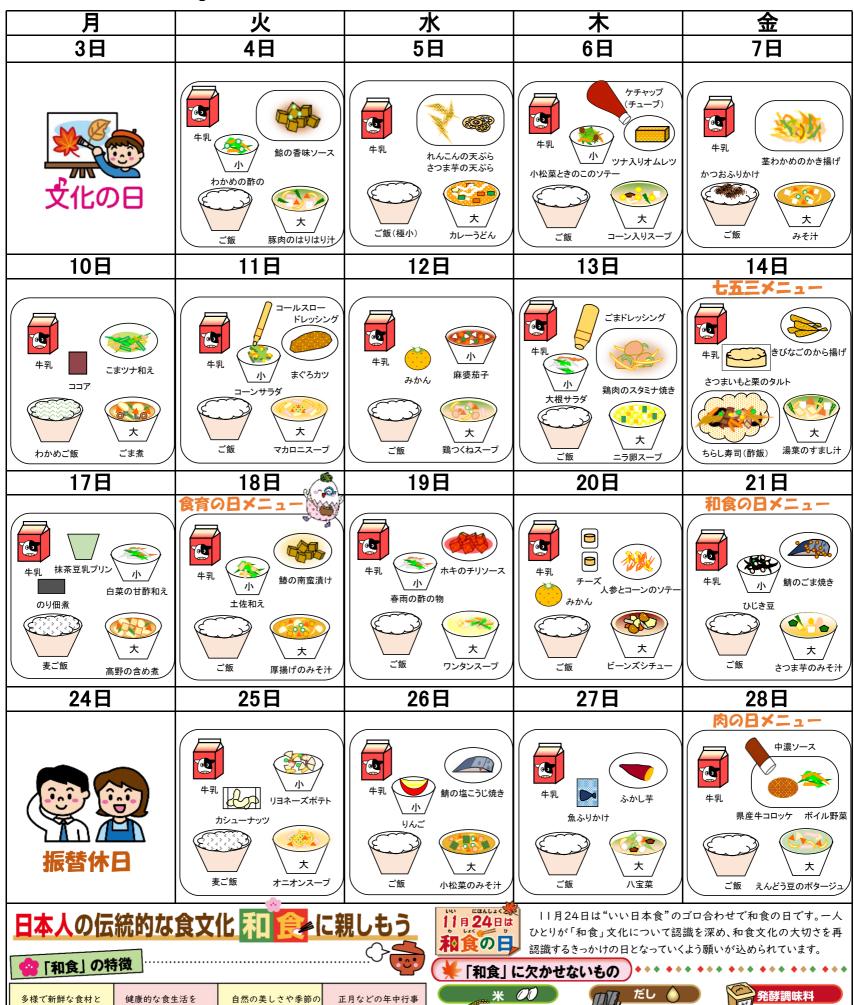


給食目標

その持ち味の尊重

支える栄養バランス

食事のあいさつをきちんとしよう-



との密接な関わり

ご飯として食べるほか、団子や餅にし

たり、発酵させて調味料にしたりと、形

を変えて用いられます。

せません。

風味やうま味を作り出した発酵

調味料の数々も、和食には欠か

昆布やかつお節、煮干し、干ししいたけなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味

の基本です。「うま味」は日本人

が発見した日本独自の味覚で、

海外でも「UMAMI」と呼ばれま