

和食の日

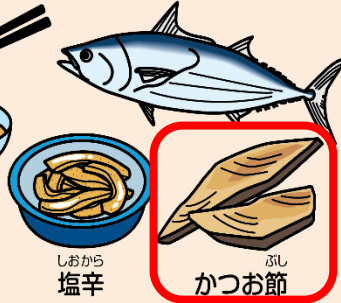
令和6年11月22日
北空知圏学校給食センター

ふるさとの食文化を知ろう！

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で11年目を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。



日本の伝統的な発酵食品



は
きょう
今日の給
しゆく
食で使われ
ている発酵
しょくひん
食品です。

