



おぐら
尾倉

<校訓>
自主
創造
協力



令和3年11月19日(金)発行
校長 栗原博巳
北九州市八幡東区尾倉三丁目10番1号
HP: www.kita9.ed.jp/ogura-j/

<学校教育目標>

豊かな心を持ち、健やかでたくましく行動する生徒の育成～みんなで考え、みんなで取り組み、みんなで作る尾倉中学校～

<目指す生徒像>

- ① 感性豊かで、意欲的、主体的に学習する生徒
 - ② 健康で明るく、思いやりのある生徒
 - ③ 礼儀正しく、奉仕の精神に満ちた生徒
- ◇ 元気のいい挨拶・礼儀・身なり・学習規律と集団生活における規律とマナー

11月24日(いいにほんしょく)は「和食の日」

「和食の日」は、日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日です。

日本は海・山・里と豊かな自然に恵まれ、多様で新鮮な旬の食材と、うまみに富んだ発酵食品、米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成をもつ、「和食」の文化があります。

「和食」は食事の場における「自然の美しさ」の表現、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ、世界に誇るべき食文化です。

日本の秋は「実り」の季節であり、「自然」に感謝し、来年の五穀豊穡を祈る祭りなどの行事が、全国各地で盛んに行われる季節でもあります。

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、毎年、一人一人が「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくよう願いをこめて、11月24日を“いい日本食”「和食」の日と制定しました。(農林水産省HPより抜粋)

この「和食の日」については、別途リーフレットを配付していますので、参考にしてください。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食;日本人の伝統的な食文化」とは

