

◎「食文化を伝承しよう」

日本の伝統的な食文化である和食は、ユネスコ無形文化遺産に登録され、日本国内外から注目されている。これを機会に、日本の食文化を見つめ直すとともに、郷土料理等の地域の食文化を次世代に向けた保護・継承が期待されている。学校給食では旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力伝える取組を進めている。

全国学校給食週間の取組 献立と啓発資料例（津島市）

ぜんこくがっこうきょうしゅくしゅうかん 全国学校給食週間

平成30年1月
津島市教育委員会
実施校数・学校数職員数

1月24日から30日までの一週間は、「全国学校給食週間」です。津島市の給食では、津島市や海部地区の郷土料理や地域産物はもちろん、愛知県内で生産されている農作物や、名古屋産品を取り入れます。

26日(金)「伝えていきたい！海部・津島の名物&郷土料理！給食」

【献立】
かきまし
れんこんサラダ
海部の味噌汁
くつわ
牛乳

29日(月)「世界に誇れる愛知県の調味料！給食」

【献立】
ごはん
豚の白しょうゆ漬け
おどろでん
おどろ餅
コーヒー牛乳の素
牛乳

24日(水)「愛知県の形をいただきます！給食」

【献立】
ごはん
愛知のひつくだに
おどろ餅
れんこんサラダ
海部の味噌汁
一日漬きかかんせりー
牛乳

25日(木)「名古屋市形をいただきます！給食」

【献立】
れんこんせりー
フロッコリーの
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅
牛乳

30日(火)「だしやぁ、うかやぁ名古屋めし！給食」

【献立】
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅
おどろ餅



かきまし
れんこんサラダ
海部のみそ汁
くつわ
牛乳

【「伝えていきたい！海部・津島の名物&郷土料理」給食】

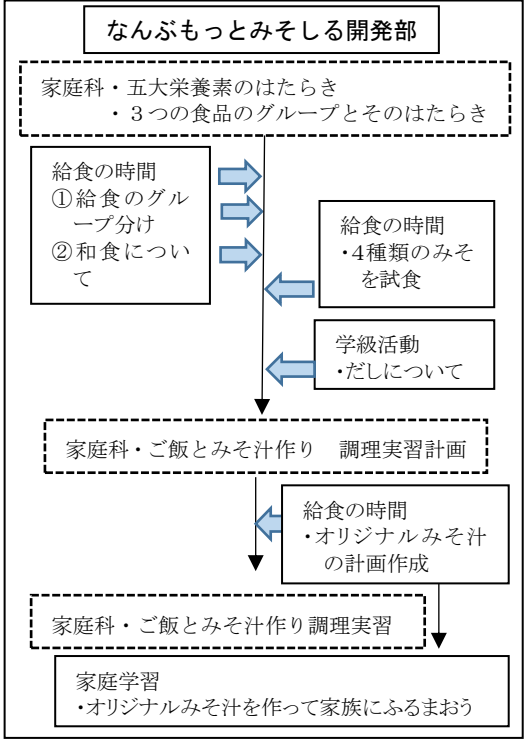


ごはん
ぶりの白しょうゆ漬け
みそおでん
酢の物
コーヒー牛乳の素
牛乳

【「世界に誇れる愛知県の調味料！」給食】

教科・領域と食に関する指導を関連させた食文化伝承実践例（西尾市）

5年生の家庭科「食べて元気に」の単元では、食べることの意味や五大栄養素、ご飯とみそ汁の調理について学ぶ。家庭科で学ぶ内容と関連させ、日本の伝統的な和食の汁物「みそ汁」を作る活動を通して、日本の食文化に関心をもたせる実践を行った。



「なんぶもつとみそしる」

だし… かつおだし みそ… 豆みそ

具… チーズ、フロッコリ、マヨネーズ、肉

開発者インタビュー！
「だしは具を入れた後、大鍋などで沸かします！マヨネーズも入れて、チーズとフロッコリの組み合わせは最高でした。」



【だしの飲み比べ】



【みその食べ比べ】

【子どもが考えてたオリジナルみそ汁】

いつも食べている和食が、伝統的でとてもすごいなと改めて感じました。今まで、和食はなんとなく好きだったけれど、もっと好きになりました。

【なんぶもつとみそしる開発部を終えた児童の感想】

【家庭科・学活・給食のクロスカリキュラム】