

◎「食文化を传承しよう」

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」の魅力を伝える取組を進めている。

「五節句」と絡めた和食給食の実践例（知立市）

端午：5月1日



ごはん 牛乳 ししも磯辺フリッター
三色和え 若竹汁 かしわもち

七夕：7月7日



星空ごはん 牛乳 枝豆コロッケ
天の川汁(そうめん汁) セタゼリー

重陽：9月8日



菊花ちらし 牛乳 まぐろとさつまいもの揚げ煮
冬瓜汁 すりおろし洋梨ゼリー

人日：1月10日



七草ごはん 牛乳 ぶりの三河みりん焼き
雑煮 ミニアセロラゼリー

上巳：3月2日



ちらし寿司 牛乳 鰯の白醤油漬け
じゃがいもの白みそ汁 いがまんじゅう

「和食のよさ」と「五節句の行事食」について給食だよりや給食指導を通して、子どもたちに紹介した。

学校・家庭・地域への食文化の传承実践例（小牧市）

子どもたちに地域に伝わる郷土料理を知らせるため、この地域で節分に食べられる「おとしこし」を給食献立に取り入れた。また、教育研究会（家庭科部）や親子料理教室で調理実習を実施し、給食試食会で説明やレシピ紹介を行ったことで、教員や保護者の郷土料理に対する意識の変容がみられた。



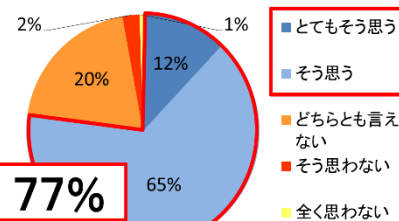
【給食の様子 おとしこし：ご飯・みそ汁・いわし・根菜の煮物】



生徒の感想

「家では恵方巻と豆しか食べない」「初めて食べたけどおいしい」

郷土料理を作ってみたいと思いますか



【給食試食会後の保護者へのアンケート結果】



【調理実習の様子】



【給食試食会で箱寿司の説明を受ける様子】

郷土の味を伝えたいけれど、いかに伝えるか。
郷土料理は自分にはあまり作る機会も知識もないので、
とても勉強になります。

【教員へのアンケート結果】