

年中行事を 取り入れる際の

5つのポイント

年中行事で食べられる食事には、
五穀豊穰、無病息災、子孫繁栄などの
特別な思いが込められています。
児童生徒が自然の恩恵や食に関わる人々への
感謝の気持ち、そして、日本の伝統的な
食文化についての理解を深めるために、
年中行事は学校給食の題材として最適です。
ここでは、学校給食の献立に
年中行事を取り入れる際の
ポイントを紹介합니다。

1
まずは正月など、
身近な年中行事から
取り入れてみましょう

最初は、みんなが知っている、正月や月見、冬至などを取り入れることから初めてみましょう。次に、この冊子を参考に、五節句や秋祭りなどにもチャレンジしてみてください。行事食の内容は、地域によって違いがあります。また、地域特有の行事やお祭りがあるかもしりません。無理のない程度から、少しずつ、献立作成に取り入れてみてください。

2
年中行事の由来や
意味も一緒に
伝えましょう

例えば、上巳の節句の菱餅の三色には、それぞれ意味があります。緑には厄除けの力を持つとされたヨモギを使い、健康に育つようにという思いが込められました。白い餅には、古くは薬効があるとされた麦の実が使われ、子孫繁栄や長寿を、そして桃色には、赤い色で邪を祓うとされたクちなシを使い、魔除けを表現しているとされています。このように、年中行事で食べられる食べ物には古くからの由来や意味があり、五穀豊穰、無病息災、子孫繁栄といった願いが込められています。由来を知ること、先人たちが自然と向き合い、どのように生きてきたかを感じることができると良いでしょう。

3
年中行事の調べ方

年中行事は、地域ごとにしきたりや食べる料理が違ふことがあります。一般的なやり方でもかまいませんが、そうした違いがあることを伝えるとよいでしょう。食文化の専門家や、地域で郷土料理の保存・継承に取り組んでいる団体、地元の料理人、学校のOBや地域活動に関わりのある方々など、地域に長年住んでいる人に聞いてみてください。

4
新暦と旧暦の
ずれを意識しましょう

現在の日本は、新暦（太陽暦）を採用していますが、年中行事は旧暦に基づいて行われていました。年中行事の多くは、そのまま新暦の月日に移行して行われたため、本来とは違う時期に行われているものもあります。新暦と旧暦のずれを意識すると、年中行事とそこで食される食材の旬との関わりが見えてきます。

地域によっては、今も旧暦に合わせて行われているところが見受けられますが、無理にどちらかに合わせる必要はありません。地域ごとに受け継がれてきた時期を大切にしてください。

5
実施の際は、
担任の先生達とも
連携しましょう

実施にあたっては、児童生徒と一緒に給食を食べる先生方の協力が欠かせません。事前に年中行事の内容や給食の内容を伝えて協力をお願いします。
また、行事食などには旬の食材、地場産食材が使われていることがあります。行事食を提供する際は、教科と関連して伝えるとより効果的でしょう。

