

具体的な進め方

小学校
低学年

- ・調理に関わる方への感謝の気持ちを持つ
- ・箸の持ち方や食器の置き位置の認識などの基本的マナーの理解と実践

小学校
中学年

- ・食材の生産者への感謝の気持ちを持つ
- ・御飯があって、汁物があって、菜があるという型の理解と実践
- ・汁物、主菜、御飯と、バランスよく食べる食べ方の理解と実践(口中調味)
- ・食材の旬の理解

小学校
高学年

- ・五節句等の年中行事の理解
- ・地域に伝わる郷土料理や地域で生産している食材に関心を持ち、郷土に愛着を持つ
- ・煮るや焼く、蒸すなどの多様な調理法の理解とそれによる食材の変化の理解

中学校

- ・五節句等の年中行事の理解と、行事食の意味や歴史との関連性の理解
- ・料理で使われる素材の組み合わせの狙いを読み取る力の習得
- ・郷土の素材や食材の旬(はしり、旬、名残り)に関する知識の習得
- ・望ましい食生活について学び、自ら実践する力の習得

和食給食の進め方

「和食給食を進めるための6つの提案」でも述べたように、和食給食を進めるにあたり「自然の尊重」がポイントになると考えています。食事が自然の恵みを受けて成り立っていることへの理解を深め、自然を尊重する精神を養うには、まずは和食を食べ慣れることが大切です。そのうえで、四季折々の行事で振る舞われてきた和食を実際に体験したり、食材の季節感(旬)を理解したりすることが重要なのではないのでしょうか。そのために、おいしく、学びのある給食を提供することが必要です。

和食給食を進める目的

「自然の尊重」の精神を伝える

「和食」は、食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を表現する「社会的慣習」です。世界の食文化を理解することも重要ですが、まずは文化的なアイデンティティとして和食の文化を理解することが、異文化を理解するためにも必要なのではないでしょうか。

理想の和食給食

- ・季節に応じた多様な食材とそれを生かす工夫がある
- ・御飯と汁物を軸とした、型の整った献立である
- ・季節感や自然の美しさを表現した内容である
- ・年中行事と関連した献立がある
- ・おいしい給食である

具体的なアイデア

学校現場では、食育の年間指導計画を学年毎に作成していると思います。その中の教科との関連も考えると良いと思います。

- 小学2年生 生活科で「春をさがそう」-----→ 季節の食べ物を知る
- 小学4年生 国語「姿をかえる大豆」-----→ 味噌についての理解
- 小学5年生 家庭科「ごはんのみそ汁」、総合学習「米作り」-----→ 米についての理解
- 中学3年生 「郷土食や行事食」-----→ 郷土食や行事食の理解