

和食給食

食べて学ぶ日本の文化

農林水産省



もくじ

- 3 和食の「骨格」を知ろう
- 9 和食給食を推進するための6つの提案
- 11 和食給食の進め方

- [和食料理人と連携した和食推進の取組]
- 13 「出汁」を知り、「出汁」で味わう和食 (東京都中央区立泰明小学校×銀座 小十 奥田透)
- 17 大量調理向きの出汁の引き方
- 19 子どもが作れる、家庭に届く和食 (東京都足立区立鹿浜第一小学校×日本料理 賛否両論 笠原将弘)
- 23 和食の調理の基本を知る (東京都世田谷区食育研究会・千葉県山武郡市教育研究会学校給食部会×御料理 与志福 高橋憲治)
- 25 和食の多様性を学ぶ (沖縄県那覇市立金城小学校×旬肴 ひとしずく 西中園論)
- 27 教育委員会の後押し (千葉県船橋市立金杉小学校×鈴なり 村田明彦)
- 31 郷土愛を刺激する (熊本県熊本市立白坪小学校×お料理 宮本 宮本大介)
- 33 器を通して知る 自然を尊重する心 (石川県小松市立芦城小学校×日本料理 梶助 梶太郎)
- 35 和食給食を栄養士が牽引する (神奈川県横浜市立平沼小学校×日本料理 TAKEMOTO 武本賢太郎)
- 37 「和食」を自発的に児童が伝える (千葉県市川市立行徳小学校×鈴なり 村田明彦)
- 39 骨つきの魚に慣れる方法 (宮城県仙台市立高砂小学校×日本料理 おかざき 岡崎敏彰)
- 41 支えあう給食 (長崎県学校栄養士会×泰泉閣 上船昌幸)
- 43 和食力を高める (岩手県盛岡市立河北小学校×御料理 寺沢 寺沢勇人)
- 45 冷めにくい和食 冷めてもおいしい和食 (北海道旭川市上川管内学校給食研究協議会×川基本店 本間勇司)
- 46 究極の和食給食を目指して (京料理 たか木 高木一雄)
- 53 和食給食FAQ

- [企業と連携した和食推進の取組]
- 57 1 お節料理を学び、味わい、新年を寿ぐ (東京都町田市立小山田南小学校×フジッコ)
- 59 2 和食における砂糖の役割を知る (神奈川県横浜市立いずみ野小学校×三井製糖)
- 61 3 節分に大豆の子カラを感じ、学ぶ (岡山県岡山市立桃丘小学校×マルヤナギ)
- 63 4 低コストでもおいしい！学校給食向けの出汁の引き方 (マルトモ)
- 64 5 お米の国の学校給食 (アイホー)
- 6 赤飯が邪を払い、福をもたらす (アルファー食品)
- 7 器が伝える「自然の尊重」 (三信加工)

- 65 和食継承推進協議会での意見・提言
- 67 和食給食応援団の「いままで」と「これから」

「自然を尊重する心」を育む

「和食」が「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されたことに端を発する「和食給食応援団」。その取組も2年目を迎えました。

学校給食に2年間向き合ったことで、学校給食の現状が少しずつ見えてきました。当初は和食の魅力を伝えることに重きを置いてきましたが、回を重ねることに、あることに気付きました。それは、全国の栄養教諭・学校栄養職員の皆様と共有したいのは、「和食」の根幹である「自然の尊重」という考え方だ、という点です。私たちが取り巻くすべての物事にカミ(神)を感じ、暮らしの些細な事象に感謝し、自然の恵みによって生かされていると感じる。そういった謙虚な気持ちがある日本には必要なのではないでしょうか。そして、そのことを児童生徒へ確実に伝えることが出来るのが、学校給食なのです。

本冊子では「平成27年度日本食・食文化の世界的普及プロジェクトのうち和食継承のための青少年等への情報発信事業」において、全国の和食料理人が学校訪問や調理講習会を通して、学校給食における和食提供の課題に取り組んだ成果を紹介しています。本冊子をお読みいただき、児童生徒に和食を提供して頂きながら「自然を尊重する心」を育む一助となれば幸いです。