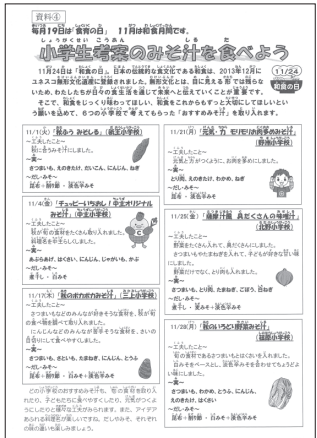


日本の伝統的な食文化を引き継ぐ③ (全3回) 学校との連携で児童生徒がレシピ考案

野洲市学校給食センター(滋賀県)



↑各小学校が考えた「みそ汁」をおたよりで紹介
←昨年の中主小学校のみそ汁



・中学校の子供たちが一斉に、市内の小学生が考えた「みそ汁」を給食で頂く。もう7年ほど続いている11月の「和食月間」の取組だ。野洲市学校給食センターでは、市内の幼稚園4園、認定こども園4園、小学校6校、中学校3校の給食約5800食を調理しており、基本的に共通の献立となっている。

各校の教員と連携して

まず年度当初に各小・中学校へ「学校給食献立募集」を依頼。和食のおいしさ、大切さを考えることを目的とし、小学校では「みそ汁のレシピ」を、中学校では「主食・主菜・副菜・汁物がそろった一食分の和食献立」を考える。各校それぞれ

のタイミングで取り組めるようにワークシートも

食月間に小学校6校で考案された「みそ汁」が、また1月の学校給食週間には、中学校3校で考案された「和食献立」が提供される。

食べる人を想うレシピをセンターでは出前授業も行っている。「みそ汁のレシピ」考案に向けて、松村栄養教諭も今年6、7月に、同センターの近くにある中主小学校で指導にあたった。同校では給食委員の「みそ汁」担当の児童が代表案を考える。

松村栄養教諭が秋が旬の食材を伝え、「自分が好きなものばかりを入れるのではなく、みんなが食べるから、小さい子や中学生のことも考えよう。人を想ってメニューを作立がセンターに届く。

煮干し出汁と淡色からみそを使う予定だ。タイトルには人気ゲームの名前を取り入れ、楽しく頂けるように考えたという。

夏休み明け、今年も工夫を凝らしたレシピや献立がセンターに届く。

本連載最終回は「和食月間」に向け、小学生・中学生が味噌汁や和食献立を考え、給食でみんな味わい共有する、学校給食センターの取組を紹介する。みんなが食べたくなるのはどのようなのか。「和食」への理解を深めつつ、周りの人を想う心が育まれている。

野洲市立の園・小学校



松村あゆみ 栄養教諭

と語る。

「和食月間」の取組

「だしで味わう和食の日」

参加校募集

も、同センターが中心となり、各校と連携して行う。

9月には各校から代表案が提出され、11月の和

11月24日は「和食の日」。学校給食で子供たちが和食に触れる機会にしませんか。和食文化国民会議

では、全国の保育園・幼稚園・小学校・中学校の学校給食や授業で活用できるよう、和食について学べるリーフレットや、ダウンロード素材、「和食の日」の実践事例の資料などを用意しています。

<https://washokujapan.jp/dashi-document/>