

平成30年度「だしで味わう和食の日」

協力校募集

「和食の日」に学校給食で和食の基本である「うま味」を郷土の味覚、だしで味わうことは、食育基本法や学校給食法の趣旨に即しつつ、ユネスコの求める日本人の伝統的な食文化の保護継承機運の醸成に貢献し、郷土の風土を学ぶことにも繋がります。ぜひ、この取り組みにご参加、ご協力ください。

主催：一般社団法人和食文化国民会議
後援：文部科学省、農林水産省

■ 小・中学校、保育所にご協力いただきたいこと

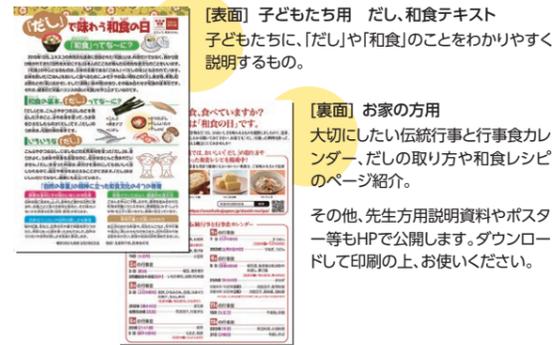
- ① 和食給食の提供
 - ・ 11月22日又は、11月中の任意の1日(11月24日「和食の日」は土曜日です)の給食を和食献立にして下さい。
 - ・ その中でだしが感じられる汁物等を提供してください。(その際、昆布、鰹節、煮干、その他各地方特有のだし材料等天然素材の使用を推奨します。)
- ② 和食に関する指導の実施
 - ・ 給食の時間等に、和食会議が提供する資料を配布して、担任の先生と子どもたちで「だし」、「和食」、「郷土料理や食材」を話題に楽しく会話してください。
 - ・ 使用した資料は裏面がお家の方用になっています。子どもたちに持ち帰ってもらい、帰宅後、和食給食の話をお家の人に楽しく話ができるよう、また、地域全体で和食について考えるようきっかけを作ってください。

■ 申込み方法

- ① 複数校取りまとめの場合 (昨年は参加校の98%がこの方法でした。)
HPから取りまとめ申込みフォームをダウンロードして、必要事項を記入の上、メールに添付してお送りください。
- ② 個別の場合
下記申込書に必要事項を記入の上、メールまたはファックスでお送りください。
いずれの場合も後日和食会議よりご連絡致します。

■ 「だし」、「和食」に関する教材をご提供いたします。

- ① 取りまとめの場合
自治体、給食センター等でまとめてお申し込みの場合は、下記の資料をご指定の場所に、必要枚数を一括でお届けいたします。
- ② 個別の場合
カラーまたは白黒のデータをお伝えするパスワードでHPからダウンロードし、印刷してご使用ください。



※詳しくはURL
<https://washokujapan.jp/dashi-document/>
をご覧ください。

募集要項 / 申込書 (個別)

- 対象：全国の小・中学校、保育所等 (学校単位でのお申し込みをお願いします。)
- 申込締切：平成30年10月25日(木) ※メール・FAXでのお申込み着日
- 申込先：一般社団法人 和食文化国民会議 (略称：和食会議) 事務局
〒110-0015 東京都台東区東上野1-13-2 成田第2ビル4階B Tel:03-5817-4915(平日10:00~17:00)
ホームページ：https://washokujapan.jp/

お申込日	平成30年	月	日	実施予定日	平成30年	月	日
学校名、保育所名	小・中学校、保育所						
ご住所	〒	都道府県	市区町村	実施生徒数 児童数			
	TEL	FAX		ご担当者名			
ご連絡先	メール			@			

FAX 03-5817-4916 **メール info@washokujapan.jp**

※お預かりしました個人情報、事務局で厳重に保管し、「だしで味わう和食の日」企画運営手続き以外の用途には利用いたしません。
※応募多数で事務局よりご連絡が遅れることもございます。予めご了承ください。
※お申込みいただいた際は、和食給食の実施後、簡単なアンケートにご回答ください。(任意)

一般社団法人 和食文化国民会議



いいにほんしょく
11月24日は
「和食の日」



「だしで味わう和食の日」

平成29年度のご報告と30年度協力校募集

主催：



伝えよう、和食文化を。

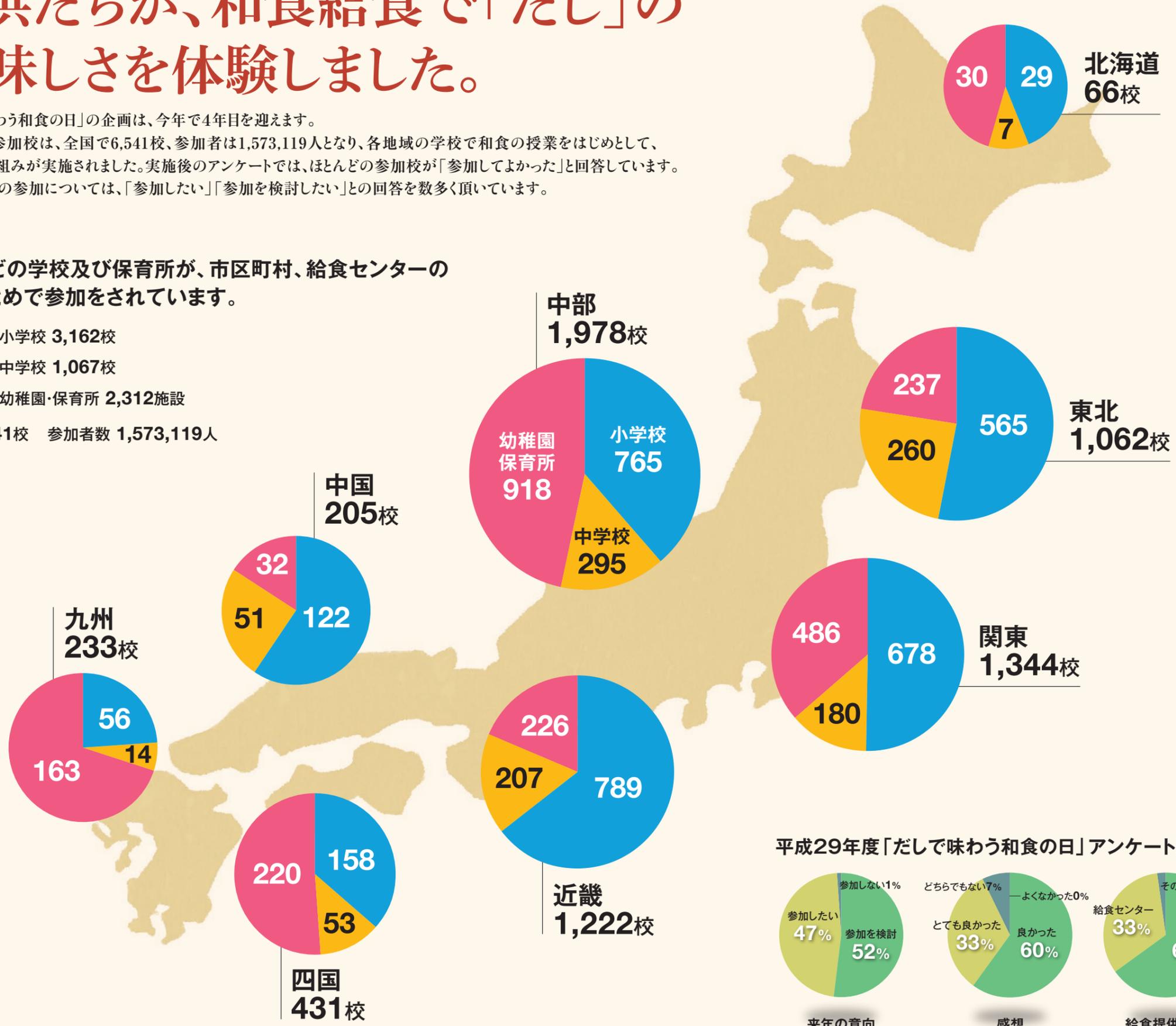
後援：文部科学省、農林水産省

平成29年度は、前年の2倍となる約6,500校、157万人の子供たちが、和食給食で「だし」の美味しさを体験しました。

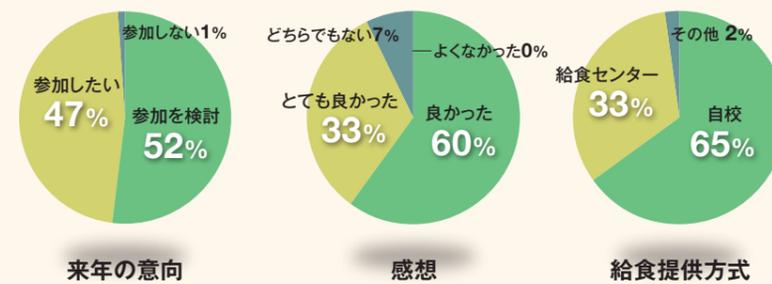
「だしで味わう和食の日」の企画は、今年で4年目を迎えます。

29年度の参加校は、全国で6,541校、参加者は1,573,119人となり、各地域の学校で和食の授業をはじめとして、様々な取り組みが実施されました。実施後のアンケートでは、ほとんどの参加校が「参加してよかった」と回答しています。また来年度の参加については、「参加したい」「参加を検討したい」との回答を数多く頂いています。

ほとんどの学校及び保育所が、市区町村、給食センターの取りまとめで参加をされています。



平成29年度「だしで味わう和食の日」アンケート結果



「だし」が子どもたちの「美味しい」を育みます



一般社団法人
和食文化国民会議
会長 伏木 亨
龍谷大学 教授

日頃より、和食文化国民会議(略称：和食会議)の活動にご理解、ご協力をいただき誠に有難うございます。

私ども和食会議は、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開しています。

その一環として、平成27年より、全国の小・中学校、保育所等を対象として、和食給食を推進する「だしで味わう和食の日」という企画を実施してまいりました。これは全国的にも定着してまいりました11月24日「和食の日」を中心に給食を和食献立にさせていただき、その汁物等で、和食の要である本物のだしのうま味を実感し、「和食」とは何かを考えるきっかけにしようというものです。

幼少期は食の大切さを学ぶ上でも、また味覚形成の上でも大変重要な時期です。この時期に、子どもたちが本物のだしを味わうことで、和食文化の一端に触れてもらいたいと思います。和食会議では今後も、このような機会を毎年、継続的に作ってまいります。

ぜひ趣旨をお汲み取りいただき、この企画に参加、ご協力賜りますようお願い申し上げます。



和食文化国民会議 会長代行
調査・研究部会長
江原 絢子
東京家政学院大学 名誉教授



和食文化国民会議 副会長
技・知恵部会長
村田 吉弘
「菊乃井」主人 日本料理アカデミー理事長



和食文化国民会議 副会長
普及・啓発部会長
後藤 加寿子
料理研究家



和食文化国民会議 理事
全国「和食」連絡会議 議長
服部 幸應
学校法人服部学園 理事長

触れて学んで、味わった「だしのうま味」の「出前授業」

だしのうまさに触れる、和食の素晴らしさを知る、郷土料理を味わう…。全国各地で行われた「出前授業」のいちばんの特長は、児童生徒が実際に味わって体験できること。味わって知る美味しさの違い、だしの歴史や種類など、食への興味や関心がますます高まりました。

20種類を超える「だし材料」を体験。 港南小学校(東京都港区)

農林水産省、港区教育委員会と連携し、和食にふれる授業が実施されました。給食の時間には、農林水産省上月政務官、和食会議伏木会長そして料理人、児童らと一緒に学校給食を味わい、伏木会長より和食と味覚についてのお話をしました。

●本物の「だし」のうま味について、五感を使って体験

京都の料亭菊乃井の主人、村田吉弘さん(和食会議副会長)を講師として迎え、「だし」についての説明と料亭の「一番だし」を体験しました。東京の築地から調達した20種類を超える「だし材料」を手に取りながらの説明があり、児童たちは、初めてみる珍しい食材を見て、触り、大喜びでした。

●料亭のだしのうま味に「おいしい」との声

児童たちは「一番だし」のうま味に驚いていました。その後、全員で煮干の下処理を行い、煮干だしで味噌汁を作り、全員で味わいました。思わず「おいしい」との歓声があかりました。

●給食の献立

東京都(八丈島)産の「目鯛の和風揚げ」、根菜たっぷりの「和風仕立てサラダ」、きのこの「のこのこ汁」、「さつまいもご飯」
「だし」の効いた秋らしい旬の素材を活かした献立です。当日は、特別に器も和食器を使用しました。



昆布の歴史と種類を知り、だしの香りと うま味に歓声。 今庄小学校(福井県南越前町)

「だしについて知ろう」と題し、和食会議理事の奥井隆さん(奥井海生堂代表取締役)による出前授業が行われました。

●昆布の歴史と地域の関り

5年生を対象に北前船により敦賀市及び南越前町に伝えられた昆布の歴史やその種類について知り、昆布とかつお節を使った「合わせだし」の味覚体験を通じて和食の基本を学びました。

●教室中に「だし」の香りが広がる

4大銘柄と呼ばれる利尻昆布、羅臼昆布、日高昆布、山出し昆布の説明を受けました。また、初めて見る加工していない昆布に驚き、教室中に「だし」の香りが広がると児童から歓声があかりました。



飲み比べて分かった美味しさの違い。 寝屋川北小学校(大阪府寝屋川市)

昆布とかつお節の「合わせだし」によるすまし汁のおいしさを体験しました。講師に、日本料理アカデミー地域食育委員会委員長の園部さんを迎え授業が行われました。

●「だし」のうま味の体験とお浸しの盛り付けによるおいしさの違い
2種類のすまし汁(だしを使用したものとしないもの)を飲み比べおいしさの違い知り、和食は「だし」のうま味が基本になっていることを体験しました。お浸しの試食では、盛り付けによるおいしさの感じ方の違いを学びました。

●和食の授業を通して感謝の気持ちを知る

児童たちに授業を通して、感謝の気持ちを持つこと、他人への配慮、気遣いができるようにすることの大切さを伝えました。



和食文化を知り、だしの試飲でうま味の体感。 萩中小学校(東京都大田区)

大学で教鞭をとっている露久保美香さんを講師に迎え、うま味の体験授業が行われました。対象は5年生で、2時間通しの特別授業で、元気な児童たちと楽しみながら授業をすすめることができ、和食にふれる良い機会となりました。

●日本人の伝統的な食文化について伝える

「自然の尊重」を基本とした和食文化の4つの特徴、「いただきます」「ごちそうさま」に象徴される和食の心、箸使いのマナーなどについてわかりやすい言葉で説明しました。

●「だし」の試飲によるうま味の体験

昆布とかつお節の一番だしで作ったすまし汁を味わい、そのおいしさに児童たちはびっくりしていました。続いて味噌をお湯で溶いただけの味噌汁と、じっくり時間をかけて取った煮干のだしで味噌を溶いた味噌汁との比較を行い、児童たちの感想を聞きました。ほとんどの児童が「だし」をしっかりとした味噌汁の方が「おいしい」との感想でした。

「だし」の種類と役割、盛りつけの大切さなどを学ぶ。 町田第四小学校(東京都町田市)

「和食って何だろう?」と題して出前授業が行われました。講師は、和食会議の田島寛専務理事です。

●小学校3年生を対象に和食の授業を開催

1時間(45分)の授業の中で、前半は、映像を見ながら「和食の特徴」について伝えました。また、学校よりリクエストのあった「だしの代表的な食材」、「だしの役割」、「器による印象や季節感」にも触れました。

●授業中にだしを引いて、その香りとうま味にびっくり

後半は、昆布とかつお節で「一番だし」を引き、塩とうすくちしょうゆで味を整え、吸い地(お吸い物の汁の部分)を作り、全員で試飲を行いました。だしの体験では、前半静かに授業を受けていた子供たちも「おいしい」と歓声を上げていました。



各校のアイデアと工夫で広がる「だし」のうま味と「和食のおいしさ」

たとえば、味わってから答える「ソムリエクイズ」、校内放送を使っの「和食クイズ」、アンケート「和食の日」、掲示板で知らせる和食給食の素晴らしさ、栄養教諭の先生による給食指導など、「だし」をテーマにした様々な試みが、全国各地で展開されました。そのうちのいくつかをご紹介します。

校内放送で和食クイズを出題

一之江小学校(東京都江戸川区)

給食クイズ

今日は、みなさんにプリントが配られていますね。その中からクイズを出します。

第1問 11月24日、今日は何の日でしょう。

- ① いいかつおぶしの日 ② 和食の日 ③ 良いふしの日

答えは ② の和食の日です。

1124で「いいにほんしょくの日」だそうです。

第2問 和食の基本はだしですが、だしのうま味が強いとどんないいことがあるでしょう。

- ① にかいものをあまくする。 ② 塩味が濃くなる
③ 塩分や糖分を控えられる。

答えは、③ です。

香りやうま味があるので、うす味で食べられ、健康に良いです。

第3問 今日のすまし汁には、どんなだしが使われていますか？

- ① にぼし ② かりゅうだし ③ かつお節と昆布

答えは ③ です。

給食は、煮干し、かつお節、昆布、干しいたけなど、天然のだしを毎日使っています。今日配られたプリントは、持ち帰っておうちの人と読み返してくださいね。



給食委員の感想

- クイズを出しながら、「だし」をとるとおもしろくなるだけでなく、体にもいいんだということがすごいと思った。
- 家では、顆粒のだしが多いけど、給食はいつも天然だしを使っているすごいなと思った。
- いつもより朝からだしのにおいがしていた。すごく良い匂いだなと思った。

だしのソムリエクイズを実施

金ヶ作小学校(千葉県松戸市)

11月24日の「和食の日」に「だしのソムリエクイズ」を行いました。昆布・かつお節・煮干しの3つの「だし」が、給食のどのメニューに使われているか、味わって食べました。給食では、しっかりと「だし」をとっているの、普段から「だし」のうま味を味わってほしいです。

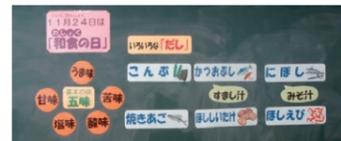


千葉野菜の金あんごはん、にびたし、みそしる、まっ茶プリン、牛乳

栄養教諭による給食指導

浦安小学校(鳥取県琴浦町)

11月24日の「和食の日」に合わせて、給食センターより町内全小中学校の全クラスで給食指導の実施をお願いしました。献立は、炊き込みごはん、鮭の塩焼き、かぶのあっさり漬、あごちくわのすまし汁、牛乳です。



焼きおにぎりをだし茶漬けに

七つの星幼稚舎(宮崎県宮崎市)

① 「だし」の飲み比べ

「だし」が入っていない味噌汁と「だし」をとった味噌汁の飲み比べをしました。

② 「だし」の比較

昆布、かつお節、煮干、椎茸の「だし材料」を見て触って香りを確かめました。

③ 「焼きおにぎりのだし茶漬け」クッキング

「だし」を取り終わったかつお節が料理に再利用できること知り、「だし」を取り終わってもゴミにならないね、「おいしい」と喜んでいました。



授業を通じて和食の良さを知る

上麻生中学校(岐阜県七宗町)

生徒の感想

- うま味はどれだけ食べても健康なものだとわかったので、料理をおいしくするために「だし」を大切にしていきたいです。(2年生女子)
- 健康のもとになるだしは日本だけでなく世界中で親しむことが出来るから、もっと世界へ広がってほしいと思った。(3年生男子)
- 今まで当たり前のように和食を食べていたけど、今回改めて和食の良さがわかってよかったです。和食は一汁三菜で栄養バランスがよく、だしを大切にするので健康に良いということがわかりました。ついつい洋食を選びがちだけど、これからは和食を食べることを意識したいです。(3年生男子)

和食の日に校内放送で

新月中学校(宮城県気仙沼市)

地域の食材である三陸のすき昆布を使用したメニューです。給食センターで作った給食を食べながら、和食会議の子供用テキストや給食センターで準備したプリントの内容を生徒会放送委員が校内放送で全校に伝えました。



ごちそうさま。美味しかったです

大坂上中学校(東京都日野市)

和食の日の献立は、吹き寄せごはん(落ち葉が風に舞い吹き寄せられた初冬の風景)、生揚げの柚子しょうゆかけ(生揚げを薪に見立て暖を取る為の冬支度)、けんちん汁、牛乳。野菜料理中心の和食にしましたが、下膳時に「ごちそうさま。美味しかったです。」の言葉が幾人もの生徒から聞かれました。

生徒の感想

「ご飯の干し椎茸のだしがよく利いていて美味しい」「すべての料理にそれぞれのだしのうま味が感じられ美味しさがある」



「和食の日」アンケートを実施

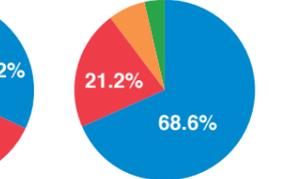
福田小学校、新地小学校、駒ヶ嶺小学校、尚英中学校(福島県新地町)

町内(4校)の児童生徒を対象に「和食の日」アンケートを行いました。栄養教諭が在籍する小学校では、給食の時間に各学級で「だし」についての指導を行いました。

11月24日は「和食の日」と知っていますか？



「和食」特に汁物の基本は「だし」であることを知っていますか？



地産地消と安心安全な給食

士別市立保育園(北海道士別市)

子供たちに実際に煮干を見せてだしをとっていることを説明しました。「おいしい」、「あまい」など普段よりも味わって食べていたようで、おかわりをする子も多かったです。できるだけ地産地消で提供し、安心安全な給食を提供できるよう献立を考えています。



「和食の形」とだしについて

由利小学校(秋田県由利本荘市)

子どもたちが和食に興味を持てるよう、ランチルーム入口に「和食の形」の料理カードや、だしの種類について実物を添えて掲示しました。5年生の家庭科では、日本の伝統的な食事が和食であることに触れ、「だし」の飲み比べを行い、役割について理解しました。子ども用資料の配布後、家で使っているだしの種類やだしの取り方について家庭学習ノートに調べてきた児童が数名おり、和食への関心がより高まった様子でした。

