

◎「食文化を伝承しよう」

日本には古くから人々が大切に育んできた食文化があり、継承されていくことが望まれる。しかし、若い世代を中心に和食離れが進んでおり、日本の食文化の重要性やすばらしさを伝えていく必要がある。学校給食では郷土料理や伝統料理、食事のマナーなど日本の食文化を伝えるため、さまざまな取組を行っている。

郷土料理についての取組と献立（特別支援学校）

生活単元学習で「日本の食生活のよさを知ろう」の授業を行った。生徒は一人一人、郷土料理や行事食について調べ学習をし、発表した。授業後には調べた郷土料理について掲示し、全校で人気投票を行った。票の一番多かったものを全国学校給食週間の給食献立に取り入れ、全校での取組につなげた。

また、肢体不自由の特別支援学校では、個々の児童生徒の食べる機能に適した給食に調整し提供している。



【票の多かった群馬県の郷土料理】



【郷土料理の人気投票】

| | |
|-----------|--------|
| ソースかつ | おっさりこみ |
| キャベツの甘酢和え | ごはん |



【形態調整食】

全国学校給食週間の取組 啓発資料と献立（一宮市）

給食だより

第4号 令和2年1月 一宮市立 中学校

明けましておめでとうございます。新しい1年が始まりました。楽しい冬休みは過ぎましたか？今年度も残すところ、およそ3か月となりました。勉強や部活動、運動などに目標をもって取り組み、充実した日々にしましょう。そのために、期正しく健康生活を営み、心身ともに健康でいられるよう心がけましょう。

日本の伝統～行事食～

日本には、「行事食」と呼ばれる食事が数多くあります。年中行事に合わせて食べられる食事であり、さまざまな伝統が込められています。一つ一つの意味を理解し、後世に伝えていきたい大切な日本の伝統です。給食でも一年を通してさまざまな行事食を取り入れています。みなさんは、どのくらい知っていますか？

| | | |
|--|---|---|
| 1月1日 正月 新年におせち料理を食べ、豊作と健康を祈る。「田作り」は豊作、「天立」は豊稔と、おせち料理の一品一品に願いが込められています。 | 1月7日 七草がゆ 1年の無病息災をいのちの七草（せり・なずな・ごきょう・はこべら・はとつかのぶ）をゆいで食べ、おせち料理の一品一品に願いが込められています。 | 1月11日 餅まき 正月に餅をついた餅を、おせち料理の一品一品に願いが込められています。 |
| 1月15日 豆まき 正月の餅まき同様、おせち料理の一品一品に願いが込められています。 | 2月3日 節分 鬼が舞い降りる、春を告げる行事。鬼が舞い降りるのを怖がらずに、豆をまく。一年の健康を願い、縁の豆だけを食べる。 | 3月3日 ひな祭り 上巳の節にちなみ、女の子の成長を願う。ちらしずしや、はまりのひな、ひなあられを食べる。 |
| 5月5日 端午の節句 邪気を払った、しょうちまきや、さだめを飾り、ちまきや、かしわもちを食べる。江戸時代からは、男の子の出世を願う節句になった。 | 9月15日 十五夜 中秋の名月、さいとちなどの秋の味りに感謝して、月見だんごを食す。尾張地方は、いちごの産地になっているのが特徴である。 | 12月31日 年越し 除夜の鐘を聞きながら、年越しそばを食べる。そばのよけに餅をくちくちを切る。 |

友好都市の食文化にふれよう！～17日(金)～
一宮市とイタリアのトレヴィーノ市は、2013年からファッションと繊維産業を通して、友好都市提携を結んでいます。この日の給食は、イタリアにちなみ『ミートボールのトマト煮込み』や『パルメザンソース』が登場します。楽しみにしてください！

全国学校給食週間

1月24日～30日

学校給食は教育の一環として、栄養や健康管理の知識以外にも、地域の産産物を味わったり、食事のマナーや伝統的な行事食、郷土料理を学んだりする場であると考えられています。「全国学校給食週間」は、学校給食の意義や役割などについての理解と関心をさらに高め、より一層充実するようにと定められました。

学校給食週間には、この地方に伝わる郷土料理や地場産物を活用した献立が登場します。

| | |
|--|---|
| 24日 きしめん 江戸時代初期から、愛知県海部郡の産物「手打うどん」として食べられてきたと書かれています。平たく延ばすのは、麺の伸びが重要です。 | 27日 ひきずり 鶏肉を使った「すき焼き」のことです。煮た材料を自分の器まで「ひきずって」器にとることから、この名前がついたと言われています。 |
| 28日 一宮丹・鹿茸しゅう 一宮丹は、一宮市で生産された「切り干しだいこん」と「ほうれんそう」などの野菜と鶏ひき肉を、干し椎茸でとれた煎でとれた料理です。一宮の郷土食、かきまわしなげと混ぜていただきます。 | 一宮を食べる学校給食の日 鹿茸しゅうは、さつまいも・小麦粉・砂糖・水などを混ぜ合わせたものを、蒸して作ります。「鬼を押し込んで食べてしまえ」という願いが込められているのといえそうです。 |
| 29日 かきまわし かきまわしは、炊き上がったご飯と、にんじんやごぼうなどの食材を煮た具を、かきまわしながら混ぜ合わせる。この名前がつけられたそうです。 | 30日 煮みそ 三河地方に伝わる家庭料理です。だいこん・にんじん・ほくさい・さいとうもろこしなどの野菜を、自家製の豆みそでじっくり煮込んで作ります。寒い冬の夜に、よく食べられていたそうです。 |

★作りおきせんか★
☆材料(4人分)☆
①生揚げ・板こんにゃくは4等分に切る。
②フライパンを熱し、弱火～中火で生揚げの両面を焼く。
③前に、こんにゃく・凍るくらいの水・和風だし(煮・しょうゆ)を入れて煮る。
④前に、水で煮いたさしみ・酒・砂糖・みりんを入れ、火にかける。すりこぎを加えて混ぜ、分量外の水で煮いた片栗粉でとろみをつける。
⑤②と汁気をきき、④のたれをかける。

一宮市では、1月24日から30日までの全国学校給食週間に、郷土料理や地場産物を活用した給食を提供している。



【1月24日の給食】

きしめん きしめん汁 牛乳
鶏肉とさつまいもの甘辛がらめ
ツナあえ